

rincones gourmet

Vicente López Brunch cerca del río

Si vivís en Vicente López o buscás alternativas gastronómicas, no dejes de conocer Naná, un nuevo restaurante ubicado sobre el flamante bulevar de Hipólito Yrigoyen, un área verde entre el eje de la costa y el corredor de Avenida del Libertador. Con una propuesta que combina los sabores de nuestra región con la tendencia del *brunch* y el concepto de *small plates*, podés pasar un muy buen momento en el salón, el patio o la vereda. www.nana-restaurant.com.ar



San Antonio de Areco Un almacén como los de antes

Cualquier excusa es válida para hacerse una escapada al pintoresco San Antonio de Areco. En la esquina de Don Segundo Sombra y Zapiola se encuentra el Boliche Besonnart. Quien ande de paseo por la zona no puede dejar de comer una picada en este antiguo almacén, que se mantiene intacto desde los tiempos en que los paisanos se acercaban al pueblo para proveerse y hacer sus diligencias. Hoy en día, continúa siendo un lugar de encuentro y es símbolo de nuestra identidad.



castellar Refugio invernal

Si vivís en Zona Oeste, la cálida casa de té Herminia es un excelente refugio para pasar un rato. Ubicada en la avenida más comercial de la localidad de Castellar (Av. Santa Rosa 1727), esta casa de campo tiene ventanales altos por los que la luz y el sol entran durante la mayor parte del día. Eso la convierte en el espacio ideal para disfrutar de un buen desayuno o merienda. El High Tea incluye una sabrosa degustación de tortas y otras delicias, con té elegidos por la experta Mery Kramer. También se puede disfrutar de muestras de arte o participar de talleres. www.herminiainfusiones.com.ar



Palermo Sándwiches y mucho más

Para las amantes de las hamburguesas, Dean&Dennys abrió sus puertas en Palermo. Las famosas *burguers* (atención con las opciones vegetarianas, entre ellas la de hongos), los panchos, las salsas caseras y los *milkshakes* o limonadas se elaboran con los productos más frescos y con gran cuidado en los detalles. Podés comer en el salón o llevarte tu pedido, bolsa de papel en mano. En Honduras y Malabia, CABA.

SOPHIA

Desde España

Alex Rovira

"El reto que se viene es humanizar al mundo"

Diario de una loca aventura

En velero por los mares del sur

Hijos (y padres)

El síndrome de "perfectitis"

Cómo entender su autoexigencia

Placeres de invierno

• *Deco*: un refugio en la montaña

• *Moda*: con acento escocés

DOSSIER
ideas en acción

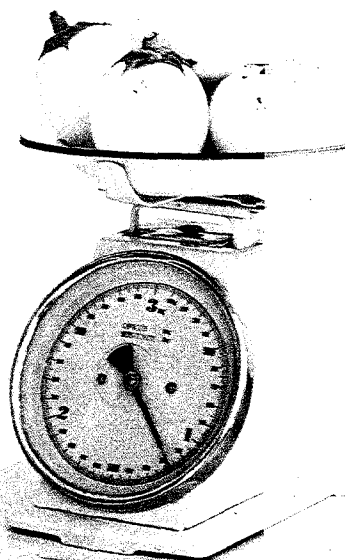
Claves para animarnos a hacer realidad nuestros proyectos. Opinan Andy Freire, Virginia Gawell, artistas y emprendedores.

En tapa

Cocinera

SOLEDAD NARDELLI

Sabores argentinos con identidad



Un refugio

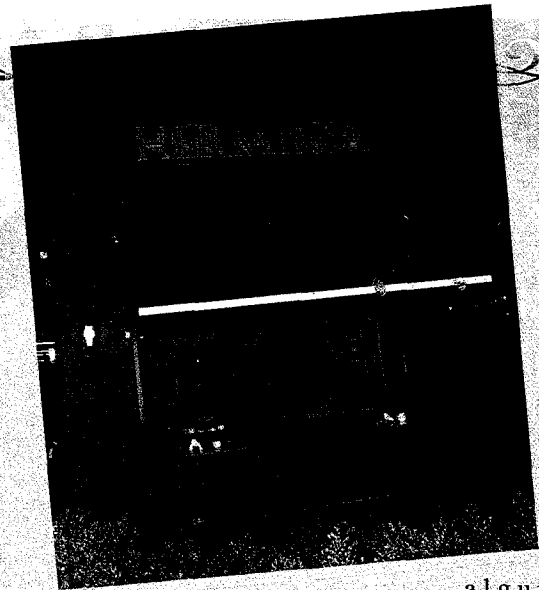
de calma, arte y dulces sabores

Con la idea de crear un refugio para "el hoy fugaz, tenue y eterno", al decir de su poeta preferido, Sofía Berra, abrió su casa de té en el moderno complejo Espacio Santa Rosa, de la avenida Santa Rosa al 1700, Castelar. En el menú-carta de la misma, precisa esta intención: "armar un lugar en el que el tiempo se suspenda y dé lugar a la charla de amigos, rodeados de libros, música, cuadros y deliciosos sabores, tal como si estuviera en el living de una casa". "Un resguardo en las tardes de invierno, en los atardeceres de primavera y en las mañanas de otoño".

Y tal como se lo propuso, Herminia conforma un espacio amplio, de una elegancia informal, con grandes ventanas que miran al exterior, un cómodo sofá frente a la chimenea, flanqueada por sendas estanterías de libros, mesas convenientemente separadas entre sí, confortables sillas de estilo, tapizadas con telas de variado diseño y paredes con cuadros que se renuevan cada dos meses. Para el aire libre, cuenta con un deck con sombrillas.

"Quiero crear un espacio de arte con eventos culturales. Por ahora, estamos exponiendo óleos, luego de haber exhibido grabados y dibujos. Posiblemente después, fotografías y una vez por mes (sábado a las 22) un show de jazz, tango, clásica o bossa nova, nos cuenta Sofía, una joven empresaria, con una personalidad en concordancia con el lugar: cabellos rubios, hablar pausado y tono de serenidad en cada uno de sus gestos.

Sofía heredó de su abuela materna, doña Herminia (de ahí el nombre del local), su amor por la repostería. Fue ella quien le enseñó los misterios de ese arte inefable. Luego vino el curso de chef en el Instituto Argentino de Gastronomía, el perfeccionamiento en Italia y Francia,



algunos trabajos en otros locales y finalmente, la concreción de su sueño.

Pese al poco tiempo de vida de Herminia, ya son muchos los hábitos a degustar el exquisito High tea, un servicio de té completo para dos personas (34 pesos) que incluye la infusión, jugo de naranjas, una porción de sándwiches mini gourmet, tostadas y una degustación de mini repostería con las especialidades más requeridas.

Al respecto, entre la gran variedad de tortas, budines, cookies, etc., de preparación absolutamente artesanal, se destacan las tortas llamadas Duo de chocolate (en chocolate blanco y negro), Torta rústica de manzana (la versión más light de esta fruta acompañada por nueces y canela), el Brownie patagónico (una combinación de sabores enriquecidos con merenguitos y mermelada de frutos rojos) y el Mousse de sambayón (con frutas secas). Las tortas también se preparan por encargo (de 50 a 60 pesos) y asimismo, el espacio puede reservarse (con tiempo), para reuniones, cumpleaños u otro tipo de festejos.

Otra de las creaciones de Sofía es el Café doble con chocolate amargo y canela (5 Hispanos-Santos crema), fruto de su especialización en el tema, ya que es graduada como barista (chef en la preparación de café, por si el lector no lo sabe), habiendo ganado el segundo puesto en el concurso nacional organizado por la Asociación Argentina de Cafés Especiales; y que le permite al finalista participar en el campeonato mundial de la WBC que este año lo premió, con un viaje a Dinamarca.

Imposible cerrar la nota sin solicitarle el secreto de un buen café. "Granos de excelente calidad, agua a la temperatura adecuada, unos 90° y ...un buen barista", nos responde sonriendo, Sofía.

Sofía, en el espacio que ideó para que sus clientes disfruten de una pausa más que agradable.



El local, Santa Rosa 1727, Castelar, abre de martes a viernes de 8 a 12 y de 15 a 20 y sábados y domingos, de 10 a 20. T.E. 4-624-7770 int.106 y 6-385-0806. E-mail sofiaberra@herminiainfusiones.com.ar

CIRCUITO URBANO

EN EL OESTE, CASTELAR MUESTRA LO SUYO

En este barrio, **el más poblado del partido de Morón**, hay pastelerías con bocados novedosos, dulzuras caseras y blends de tes exclusivos; deco que incluye objetos reciclados y artesanales; utensilios de cocina sólo para exquisitos y **buenas opciones en moda para grandes y chicos**. No te lo pierdas, hay **datos que valen la pena apuntar**



Casa de té HERMINIA

Es una pastelería y casa de té que lleva 5 años en el lugar. Además de tortas de estación (renuevan la carta cuatro veces al año) hay brownies, muffins, scones, budines y cookies. Es muy recomendable darse una vuelta los domingos y aprovechar su brunch que incluye una infusión, un jugo de naranja, ensalada de fruta, yogur con granola, medialunas, tostadas de pan casero, pastelería del día, omelette de jamón y queso (con opción a huevos revueltos), scones salados rellenos y una ensalada. Todo, por \$ 135. Para apuntar: este brunch se puede pedir hasta las 15 y reemplaza desayuno y almuerzo a la vez. El lugar cuenta con exposiciones de arte rotativas y, con suerte, también se puede escuchar música en vivo (hay espectáculos una vez por mes).

Datos. Santa Rosa 1730 (tiene estacionamiento propio, pero no aceptan tarjetas de crédito). De martes a viernes, de 8 a 20.30. Sábado, domingo y feriados, de 9 a 20.30. www.herminiainfusiones.com.ar



PAULA CIPRIANI
@pcipriani

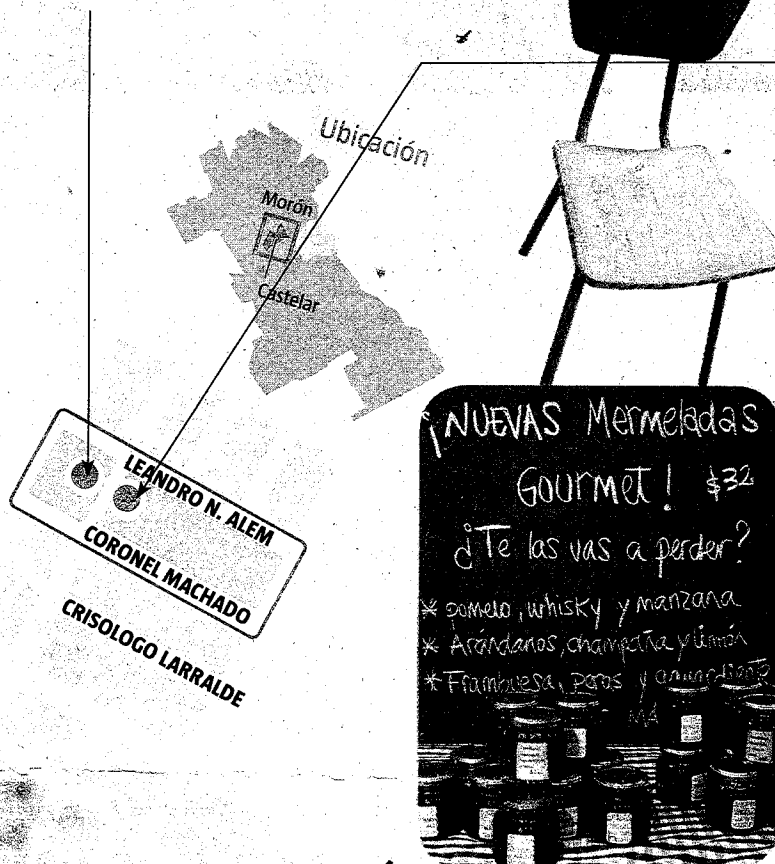
Fotografía: Andrea Knight



Mercado HERMINIA MARKET

Todo un hallazgo este polirrubro con un denominador común: todo lo que vende es lindo. Puertas adentro hay una especie de tienda boutique de tes con 30 blends y todos los utensilios relacionados con el ritual de esta infusión milenaria. Desde teteras, coladores (en variedad de formatos) y libros hasta las hebras sueltas, a partir de los 14 gramos (vienen en minifrascos de vidrio por \$ 18). Entre los bouquet más pedidos está el Berry Fruits, a base de té negro y frutos silvestres. Pero no es lo único. La casa, dividida en tres habitaciones, también cuenta con una florería donde se preparan ramos de diseño y se venden unas pocas plantas carnosas, de la familia de los cactus: están muy de moda y son fáciles de cuidar. Además hay algo de deco: almohadones, manteles y delantales artesanales; sillas antiguas recicladas con mix de estampas coloridas y papelería. La buena selección de artículos hace que uno tenga ganas de ver, tocar e inspeccionar ¡todo!

Datos. Santa Rosa 1727, 4623-7219; market@herminiamarket.com



LA SANTA ROSA

AVENIDA