

CON GUSTO A BROADWAY

En una casa donde vivió Borges, funciona *Chelsea Loft*, un restaurante que parece sacado de la zona del Times Square en Nueva York, y en donde, entre otros platos, no hay que perderse el curry thai de pollo con arroz yamaní.

POR ABEL GONZÁLEZ



DIEGO MAZZUCA

Un sanjuanino para gozar



El actor francés Yves Montand se consideraba un hombre de suerte... con justa razón. Protegido de la gran Edith Piaf, la dejó para casarse con la bella Simone Signoret y fue después amante de Marilyn Monroe. Sin embargo, en su autobiografía, *Du soleil plein la tête*, dice que sus momentos más felices los vivió en la campaña francesa con una copa de Cabernet Sauvignon (de Burdeos) en la mano. ¿Estaba loco, el hombre? No tanto. Es que Montand tenía una casa cerca de Burdeos a la cual llevaba sus hermosas mujeres. De todos modos, es cierto que el Cabernet Sauvignon es de hacer felices a los hombres. La bodega sanjuanina Augusto Pulenta elabora un Cabernet Sauvignon llamado Valbona que con sólo mirar su color rojo profundo suscita un gozo intenso. El Valbona Cabernet Sauvignon de la bodega Pulenta desprende aromas de especias, de higo y de pasas. Varietal cien por cien, el Valbona Cabernet Sauvignon (11 pesos) es un sanjuanino notable, de paladar potente y redondo. Acompaña muy bien platos de alta cocina y favorece la intimidad con bellas mujeres... es decir, produce felicidad.

Los alrededores de Times Square, en la ciudad de Nueva York, siguen siendo el corazón de una ciudad infinita, divertida y sorprendente. Cerca de la CBS, del Hard Rock Café, del famoso Planet Hollywood, del Carnegie Hall y del mítico Russian Tea Room hay una serie de pequeños, elegantes restaurantes en los cuales se practica (dicen los neoyorquinos) la mejor cocina de la city. Tal vez sea cierto, o a lo mejor les ocurre lo mismo que a los indios algonquinos "primitivos habitantes de la isla" que llamaban a ese lugar Manatus, es decir Manhattan, y creían que ahí estaba el ombligo del mundo... En todo caso, es una experiencia inefable comer ahí, por ejemplo, en la Hourglass Tavern: no bien uno se sienta, el camarero (vestido de frac) coloca en la mesa un reloj de arena, que da vuelta no bien toma el pedido: el compromiso de la casa es que si el plato tarda más de siete minutos en llegar a la mesa, el restaurante no lo cobra. Es una increíble muestra de eficacia. Pero mejor todavía es ir hasta Andreís, en el 242 de la calle 56 —entre la Octava y Broadway—, para comer sus famosas endibias con *blue cheese* y nueces, aliñadas con un aderezo secreto que lo hizo célebre. Es un lugar maravilloso, en el cual puede verse un cuadro del pintor ruso Vassily Kandinsky de la época de *Der blaue Reiter* y gozar de un menú donde se destacan las entradas. Dice Angelo Sabatelli, chef de *cuisine* del Palladio, del Ritz-Carlton de Shanghai, que las entradas son el alma de un restaurante. Hay un tramo de la Avenida Quintana, en Buenos Aires, que se asemeja a los alrededores de Times Square. Allí, en la planta baja de una casa en la cual vivió Jorge Luis Borges, hay un

pequeño, hermoso restaurante de aspecto neoyorquino que cumple con el apotegma de Sabatelli. Se llama Chelsea Loft, es un sitio informal y elegante, en las paredes cuelgan reproducciones de Kandinsky y hacen unas entradas maravillosas, dignas del Andreís. Las *bruschettas* de champiñones y perejil (2,50) y las de salmón ahumado con alcaparras (3,50) son un rico divertimento para inaugurar el vino y esperar los platos mayores. Igual ocurre con las imaginativas tapas. El paté de la casa (7) es excelente y la ensalada tibia de hongos grillados sobre espinacas frescas (9) constituye un verdadero descubrimiento. El soufflé de varios quesos (11) se distingue por su levedad de epigrama. Las pastas son todo un capítulo en Chelsea Loft: hay caseras y de grano duro. Los *penne rigatti* con brócolis y azafrán (13) recuerdan, por su sutileza, a la sonrisa de la Gioconda. Los *maltagliati* de albahaca y pimienta, con *concassé* de tomates (13), aunque menos enigmáticos, tienen igual un paladar suntuoso. Del grill hay que elegir los pinchos de cordero patagónico con papas al romero (14) y del horno el solomillo de chanco laqueado a la miel con cerveza negra (17). Pero en Chelsea Loft hay un plato que parece escapado de la cocina tres estrellas Michelin de Angelo Sabatelli: el curry thai de pollo con arroz yamaní (13,50) es fuera de serie. Muy sorprendente, este acogedor restaurante porteño, de inspiración angélica y espíritu neoyorquino.

CHELSEA LOFT. Avenida Quintana 218 (Recoleta). Teléfono para reservas: 4812-4578. De lunes a sábados de 18 a 1.30 de la madrugada. Happy Hour de 18 a 20.