

MOTIVADO POR EL BOOM HOTELERO DEL BARRIO, EL RESTAURANTE FRANCIS DE PUNTA CARRETAS ABRIÓ CON LA MISMA CARTA EN CARRASCO



UN CLÁSICO EN AROCENA

UN MEDIODÍA DE OTOÑO, una pareja se sentó en una mesa de la planta baja del restaurante Francis en Carrasco. Su historia podría haber sido esta: estaban en su casa, eran cerca de las diez de la noche. Dos hombres encapuchados entraron al barrio privado en el que vivían. Marina y Carlos acababan de dormir a su segundo hijo, Sebastián, de

siete meses, y cenaban ñoquis con crema, el plato preferido de Carlos. Sonó un disparo lejano. Él abrió la puerta y caminó por el jardín delantero. Aterrado, vio dos sombras correr. La vigilancia del predio activó las alarmas y pronto se prendieron las luces de las 25 casas cercadas a orillas del río en la provincia de Buenos Aires. Al día siguiente, Car-

los pidió en la escuela el pase de Nicolás, su hijo mayor, para apurar la puesta en marcha de un proyecto que pensó que llegaría en la segunda mitad de su vida. Se mudaría con su familia a Uruguay.

En principio el plan fue desembarcar como tantos otros coterráneos en su casa de veraneo en el Este, pero finalmente compraron

un departamento en Montevideo, en Carrasco. Pasaron cuatro meses desde la mudanza. Como en Buenos Aires, todo en la vida de Marina y Carlos sucede en un radio acotado. El colegio, el club y los amigos están en Carrasco. Él trabaja a distancia y ella armó una agencia de relaciones públicas de celebrities, ideal por su círculo social.

Un mediodía, la pareja dejó a los chicos con los abuelos que estaban de visita. Era el primer almuerzo solos desde que la familia llegó al país. Por las dudas, no se animaron a abandonar el barrio. Bromearon con la idea de haberse contagiado de los vecinos de no salir de las fronteras de Carrasco ni para comer.

Él recordó que en sus viajes de negocios a Montevideo siempre lo llevaban a Francis, un restaurante bastante formal para su gusto pero que en la carta tenía de todo. Antes de entrar se preguntó si el Francis de la esquina de Rivera y Arocena sería del mismo dueño. Enseguida encontró una cara conocida, un señor de lentes, que se acercó a saludar al mismo tiempo que aparecía una recepcionista. Rápidamente, Carlos se dio cuenta de que no lo había reconocido, su amabilidad era parte del estilo de servicio de la casa.

La ambientación del restaurante se parecía mucho a la que él recordaba. Las mesas grandes, amplias, el mantel blanco, las servilletas de tela. La luminaria allí es moderna, tiene una pequeña barra y un primer piso con más sitio rodeando una ventana. En la planta alta además hay una sala privada para 12 personas, vestida con mobiliario en madera de estilo. Aquel mediodía no había bebés ni niños corriendo, pero sí varios grupos y familia.

Eran las 13.30 horas cuando se sentaron en una mesa en la planta baja. Les llevó un buen rato decidir qué comerían, la oferta era muy variada, quizás demasiado. Cerca de 15 minutos más tarde estaban listos para ordenar. Compartirían unas mollejas al champagne, para comenzar. Ya habían observado generosas porciones en las mesas vecinas.

Carlos pidió luego su plato preferido, unos ñoquis rellenos de gruyère y mozzarella gratinados en salsa rosa y con trocitos de jamón crudo. Marina optó por la merluza negra con salsa de berenjenas

y oliva. El mozo atento les indicó que los clásicos de la casa eran los arroces y en especial el risotto, los pescados y el sushi.

La carta de vinos llegó en un iPad. Ella estaba con antojo de rosado y eligió un Marichal Pinot Noir-Chardonnay, que el mozo retiró de una heladera especial, descorchó, sirvió un poco y puso la botella en una champañera con agua y hielo.

La panera demoró un poco en llegar, el servicio se sentía lento, la mesa de enfrente reclamaba un plato, pero ellos tenían tanto que conversar que pudieron abstraerse del ruido del restaurante. Marina le contó a su marido que en la esquina vive una princesa, y que caminando por el barrio encontró un restaurante peruano que debían probar. Extrañaba esta comida, pero no se animó a pedir ceviche en Francis, quizás lo hiciera en la semana usando el servicio de delivery del restaurante.

Las mollejas llegaron crocantes, pero algo frías. El mozo se ofreció a servirlos, y los impresionó pues hacía mucho tiempo que no les ofrecían ese servicio en un restaurante. Entre cuento y cuento, sobre las charlas por Skype con los amigos de Argentina, los viajes programados y la disyuntiva entre practicar Zumba y Crossfit, Marina recibió sus dos postas de merluza negra, caliente, dorada por fuera y brillante en el centro, acompañada de vegetales y una especie de tortilla de arroz que no entendió. Los ñoquis llegaron en una cazuela de hierro, hirviendo. Eran unas pelotitas de masa de papa pequeñas, rellenas de queso fundido y un gratinado leve por encima.

La selección del postre fue fácil: un fondant de chocolate con helado de maracuyá para él, el dulcero de la pareja, y una tarta crocante de almendras y manzana al ron para ella. Sin llamadas telefónicas desde casa la sobremesa fue larga, tomaron café y pagaron una cuenta de 3.590 pesos.

MARCELA BARUCH MANGINO

Av. Arocena 1682 esq. Rivera. Tel. 2601 6626. Abierto todos los días mediodía y noche. Precio promedio por persona: menú ejecutivo de 295 pesos, y 1.100 pesos por la noche (aceptan todas las tarjetas de crédito).



Comer AFUERA

BAR 62 | **MOSEF, BARRIO 3300.** TEL. 2707 3022 | Todos los días de 10 a 2 am. Domingo de 10 a 16 hs y lunes de 18 a 2 am. Internacional, parrilla y sushi. Aceptan todas las tarjetas de crédito.

DUETO CUCINA URBANA | **BARTOLOMÉ ENTRE 1386 ESA, POLICIA VISA.** TEL. 2915 3231 | Abierto de lunes a sábados de 12 a 15.30 hs. y de 20 a 23 hs. Internacional. Aceptan todas las tarjetas de crédito.

DA PENTELELLA | **CIERRE DE LA TORRE 598.** TEL. 2712 0961 | Abierto todos los días de 20.00 a 01.00, y sábado también al mediodía. Mediterránea. Aceptan American Express, MasterCard y Visa.

LA CAROLA | **CONCELA RAMÍREZ 2225.** TEL. 2410 7194 | Abierto de martes a sábados de 20 hs. al cierre. Sábado y domingo abierto al mediodía. Española. Aceptan Visa, MasterCard y Oca.

LA PERDIZ | **CAPIATZAN 350.** TEL. 2711 8963 | Todos los días de 12.30 a 15.30 y de 20 a 1 am. Internacional y parrilla. Aceptan Visa, MasterCard, American Express y Diners.

RARA AVIS | **BARRIO ARES 652.** TEL. 2915 0330 | Lunes a viernes de 12 a 16 hs. y de 20 a 2 am. Sábado de 20 a 2 am. Bar abierto de lunes a viernes de 12 a 2 am y sábado de 20 a 2 am. Internacional. Aceptan MasterCard, Diners, American Express, Visa y Oca.

WALRUS | **WORLD TRADE CENTER, PLAZA DE LAS TORRES.** TEL. 2928 0593 | Abierto de lunes a viernes de 9.30 a medianoche, y sábado de 12 a 16 hs., y de 21 hs. a 1.30 am. Internacional. Aceptan todas las tarjetas de crédito.

HEMINGWAY | **Rambía República de México 5535, Plaza Virgilio.** TEL. 2900 0121. Abierto todos los días de 9 hs. a 1 de la madrugada y fines de semana hasta las 2

de la madrugada. Cocina internacional con parrilla de pescado y carnes. Aceptan todas las tarjetas de crédito.

AL FORNO | **SOLANO SANCIA 2421, MONTEVIDEO.** TEL. 2710 1510 | **CALLE 17 y 20, LA BARRA.** TEL. 4277 2775 | Abierto todos los días de 12 a 16 hs. y 20 a medianoche. Cocina en horno de barro. Aceptan todas las tarjetas menos Oca.

EL FRANCHUTE | **AVDA 10 N.º 168.5, BARRIO BUENOS AIRES.** TEL. 4277 5677 | Abierto mediodía y noche por reserva. Cocina francesa. Consultar por tarjetas de crédito.

FASANO | **CARRILLO CERRA CRUCEROS Y PASEO DEL IMPERIAL.** TEL. 4267 0000 | Las Piedras abierto todos los días desayuno, almuerzo, té y cena menos viernes y sábado por la noche. Fasano abierto de 20.30 hs. a 1 am. Cocina italiana. Aceptan todas las tarjetas de crédito.

LAS PAVAS | **BARRIO 995 ESA, DE CIVIL, MALDONADO.** TEL. 4225 2773 | Abierto todos los días a partir de las 20.30 hs. Menú internacional. Aceptan Visa y MasterCard.

L'INCANTO | **AV. PEÑABOSA SIERRA ESA, LA PALOMA, PUERTO DEL ESTE.** TEL. 4249 3939. Abierto mediodía, aperitivo y cena. Cocina italiana, menú ejecutivo y happy hour. Aceptan todas las tarjetas de crédito.

SI QUERIDA | **VENTANA ALGAR 236 FRENTE AL HOSPITAL DE MALDONADO, MALDONADO.** TEL. 099 952690, sin reserva. Abierto de martes a sábado de 20.30 hs. en adelante. Cocina en horno de barro. No aceptan tarjetas de crédito.

TABERNA PATRI | **BOCCA 944, MALDONADO.** TEL. 4223 8393 | Miércoles a sábado de 20 a 24 hs. y domingo de 12 a 15 hs. Vasca. Aceptan Visa.