

AVELLANEDA EL CAÑÓN

Con nuevo menú reabrió un clásico

■ El restorán cerró en agosto de 2002. Ahora apuesta a las pastas y carnes, y no a la cocina internacional

Juan Carlos Diez

jdiez@redaccion.clarin.com.ar

Cuando hace diez meses cerró sus puertas parecía que la historia de un clásico de Avellaneda llegaba a su fin, después de 60 años. Pero la ausencia del restorán El Cañón de la esquina de Yrigoyen y Rivadavia fue sólo para renovarse y regresar conservando la esencia del pasado. Un grupo inversor, liderado por José Beraldi, vecino del Partido, acaba de reabrirlo. Habría mucho para contar de este lugar que, a comienzos del siglo XX, fue un almacén con mostrador y palenque sobre la entonces calle de tierra. Y que, en épocas de la colonia, logro ser testigo de escaramuzas por la independencia de la incipiente nación. No es casual que en una reestructuración del sótano los antiguos dueños encontraran bajo tierra balas de cañón oxidadas, cartuchos y bayonetas.

Hoy El nuevo Cañón inaugura otro capítulo en su historia. De aquel restorán se conservaron las alacenas originales con botellas de licor de varias décadas, las mesas con sus sillas de pana roja y las seis arañas de vitró. "Queremos recuperar la

tradición del restorán porteño de hace medio siglo, con su cocina italo-argentina. Es decir: variedad de pastas caseras y carnes", explica Jean Paul Azema, el chef que asesoró en la puesta a punto de la carta.

Desde unos escalopes de lomo con radicheta y aceto balsámico (\$ 11,50) hasta ñoquis sufflé de zanahoria (\$ 6,90), las variantes son infinitas. El restorán también ofrece lomo envuelto en panceta con salsa

Conservaron las alacenas originales con botellas antiguas, las sillas de pana roja y las arañas de vitró.

de vino tinto (\$ 13,50). Y recomienda un mix de carnes que lleva entraña, bondiola de cerdo y colita de cuadril (\$ 12) o un pollo a la potenzana con peperonchino, tomate, albahaca y perejil (\$ 9). "Son sabores definidos como los de aquellos menús de los bodegones de Buenos Aires", agrega Azema. En la carta de vinos hay una interesante variedad. Desde un



ALFREDO MARTINEZ

RENOVADO. EL RESTORAN FUE HECHO A NUEVO PERO CONSERVANDO PARTE DEL MOBILIARIO.

Norton clásico (\$ 9) o un Bianchi Borgoña (\$ 13,50) hasta un Rincón Famoso (\$ 14) o Finca La Linda (\$ 18), entre otros.

Los platos son abundantes y para compartir. Los mediodías ofrecen un menú ejecutivo a \$ 14. "De la cocina italiana rescatamos recetas como los raviolos de calabaza con almendras tostadas, vitel toné y lengua a la vinagreta", cuenta José Beraldi. La ambientación es de techos altos y maderas opacas, con paredes en verde y amplios ventanales. Afuera, un toldo con faroles completa el clima. Para el postre, un borracho El Cañón (\$ 4) o un arroz con leche (\$ 3) nos llevarán a otros tiempos de cocina criolla e inmigrante. De tangos olvidados en botellas de licor que duermen en estantes centenarios. □

A LA MESA

Comida y atención: muy buenas.

Queda en: Hipólito Yrigoyen 996, Avellaneda, Tel. 4228-8009.

Horario: lunes a domingo, de 12 a 2 de la mañana.

Formas de pago: efectivo, patacones, lecop, tarjetas de crédito y débito.

Capacidad: 200 personas.

Precio promedio: \$ 20 por persona. Tienen un plato del día a \$ 6. Y los mediodías, de lunes a viernes, ofrecen un menú ejecutivo a \$ 14 que incluye entrada, plato principal, postre y bebida.

CON NUEVO MENÚ REABRIÓ UN CLÁSICO |

MAYO 2003

DIARIO CLARIN - ZONAL AVELLANEDA / LANUS