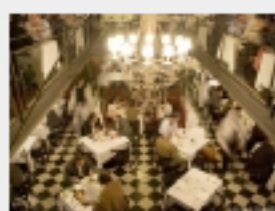


ESTILO MB | Gourmet

Brasas de campo y mar

3 Junio, 2010

Por Bernabela Sugasti



Nada más agradable y placentero que comer pescados frescos, de primera calidad y cocidos en su punto justo. Esto es lo que uno encuentra en Fervor, restaurante ubicado sobre la calle Posadas que se presenta con una ambientación descontracturada, pero no por eso menos elegante, y una excelente y cuidada gastronomía.

Su chef propietario, **Alejo Waisman**, cuenta con un destacable paso por el Ritz de París, el Cipriani y el restaurante vasco Juan Ramón Arzak, algunos de los lugares donde forjó la profesión que desempeña de manera impecable.

Actualmente, no sólo es dueño de Fervor, sino también del exitoso Sottovoce, uno de los mejores restaurantes de cocina italiana de Buenos Aires.

En el día a día y detrás de los fuegos, se encuentra **Luisa González de Urquiza**, quien logra, de manera insoslayable, mantener el concepto que quiere transmitir: excelente materia prima y las mejores cocciones. De esta modo, la carta se presenta con una interesante selección de carnes y pescados cocidos a las brasas por un destacable equipo de parrilleros, que bien saben lo que hacen.

Ya en la mesa...

Una tentadora panera da la bienvenida y el paso a una interesante selección de entradas que incluyen el exitoso paté de campo y las deliciosas setas a las brasas. Una amplia opción de achuras también puede ser un buen entrante, como la rueda de achuras para compartir.

En Fervor las carnes -de grandes porciones y generalmente acompañadas con ensaladas varias- son muy solicitadas. Pero los pescados, con opciones frescas todos los días y también en abundantes porciones que dejan contentos a cualquier amante de la cocina de mar, son un capítulo aparte.

Clásicos como abadejo, pejerrey o salmón blanco, y destacables como la corvina negra, el pez limón, el róbalo y el pez palo forman parte de su opción de pescados del pacífico. Sus mejores acompañamientos logran ser los vegetales grillados, las papas al plomo y las espinacas a la crema, combinaciones ideales para cortejar la propuesta de mar. Las opciones de mariscos no quedan afuera, con pulpo a las brasas, brochette de chipirones y vieiras, de langostinos y la parrillada de mar (uno de los platos más pedidos del restaurante).

Y los postres no deben pasarse por alto: realizados de la mano de la pastelera Fernanda Muñiz, y con varios clásicos muy bien logrados como el budín de pan, el postre rogel, el vigilante y los panqueques de dulce de leche y con otras opciones que no defraudan nunca, como el volcán de chocolate y el exquisito tiramisú.

Sin dudas es un restaurante que vale la pena conocer, para ir en pareja o con amigos -e incluso se presta muy bien para almuerzos ejecutivos, gracias a la buena ubicación de sus mesas, bien distribuidas entre sí y con cómodas sillas-. Además, una excelente atención por parte de mozos profesionales, atentos a cada detalle, amables y simpáticos, logran hacer de la experiencia en Fervor una agradable estadía.

