



Delicias de campo

SUMERGIDA EN EL CORAZÓN DE LOS CARDALES, UNA PANADERÍA CAMPESTRE DE 1910 SE TRANSFORMA EN RESTAURANTE PARA OFRECER SABORES FRESCOS, NOBLES Y SOFISTICADOS LEJOS DEL BULLICIO URBANO. DEGUSTA-COCINA DE AUTOR INVITA AL PLACER GASTRONÓMICO EN UN ENTORNO VERDE Y LLENO DE CALIDEZ.

Txt.: Paz Campos Ph: Gentileza DEGUSTA-cocina de autor

A tan sólo una hora de microcentro, pero a cientos de kilómetros de sus caóticas avenidas, Los Cardales animan al descanso total. Rodeado de espacios verdes, DEGUSTA-cocina de autor se alza como un spot ideal para disfrutar los sabores más puros y caseros en un rincón donde el tiempo frena por completo:

Sus puertas abrieron hace un poco más de un año, pero Gustavo de Battista, su creador, pone cada día sus 20 años de experiencia al servicio de un sueño que hoy se convierte en realidad. Viajando por el mundo, Gustavo aprendió y perfeccionó sus técnicas culinarias de la mano de grandes íconos internacionales como Giancarlo Morelli, Oliver Glowing y Ferran

Adriá en diversos restaurantes y hoteles de primer nivel. Durante esos años, inauguró varios restaurantes como jefe de cocina, incursionó en la gastronomía más exótica y diversa, y con todo un mar de conocimientos decidió volver a la Argentina para dar vida a DEGUSTA-cocina de autor, junto a su mujer Karina.

Con pasión innata por las texturas, los aromas y los sabores, Gustavo se inspira en el lugar donde cocina. Esta vez, el chef eligió en Los Cardales, un enclave lleno de tradición e identidad para que su cocina y su espíritu funcionen en perfecta sintonía. Hoy, la panadería invita a descubrir un universo atemporal, donde paredes y pisos de ladrillos originales y un horno a leña de 36m² dan la bienvenida a un espacio más que acogedor. En su interior, mesas de madera, sillas

blancas y pizarras escritas en sugerencias confirman la esencia rústica del lugar, que hace sentir a los comensales en la comodidad de sus hogares.

Artistas contemporáneos invaden las paredes y los muebles vintage que decoran el espacio pueden ser adquiridos por los clientes. Para los amantes del aire fresco, un patio colonial con sombrillas, individuales de cuero y velas será el fondo perfecto para una velada exquisita.

Perfeccionistas, atentos a cada detalle y apasionados por la excelencia culinaria. Cada tres meses, la carta de DEGUSTA-cocina de autor se renueva para aprovechar lo mejor de cada temporada y lo más sabroso de la huerta del propio restaurante, maravillando a los comensales más exigentes con nuevas sensaciones. Desde que el sol baja por el horizonte, la casa se