

HORA VERMÚ

BARRAS Y DELIS RECOMENDADAS
PARA EL AFTER OFFICE



TEXTO
PABLO ROMERO
FOTOS
FACUNDO MANOUKIAN



DOPPELGÄNGER MARTINI, BITTER & VERMOUTH

El mito del doppelgänger tomó forma en Buenos Aires, una ciudad adicta a la dicotomía. Aburrída para algunos (pocos), divertida para (muchos) otros, por fin abrió el bar que cortó por el medio las dos caras de la moneda urbana.

Así, la esquina retro contemporánea le rinde culto a la eterna dualidad del ser desde la leyenda etílica que subraya su nombre: Martini, Bitter & Vermouth.

El spirit refinado se diluye con el aperitivo popular, alcoholes de un solo ring, en un mismo bar, que refleja la clave de nuestra historia. Basta entrar en la ochava vidriada y ver la copia sepia a gran escala del plantel de lo que fuera el frigorífico La Negra, de Barracas, un mural colgando encima de la cocina: reconocemos de inmediato los rasgos inmigrantes. El parecido a Di Caprio es el abuelo de Guillermo, mentor de Doppelgänger.

Para abrir su sueño, se volvió de Bogotá con su mujer colombiana, Stella, y junto a Mark, el amigo francés, dejaron el mundo de la cosmética de lujo para maquillar y encender la rara noche porteña.

“Buscamos un cocinero que le guste viajar y leer”, rezó el anuncio publicado. Y entre la multitud nació el encuentro. El chef Exequiel Rodríguez cultiva con lucidez su bajo perfil de gran experiencia (Caesar Park con Germán Martitegui y Rodrigo Toso; y viajes solitarios de aventura culinaria por el sudeste asiático). Juntos, meditaron y crearon una carta acorde a la patología bipolar que todos llevamos dentro. Entradas, platos y postres pensados para acompañar con dos tipos de tragos: secos y sofisticados a base de Martini, y aquellos amargos con vermouth, más herbáceo y aromático. Hay para elegir entre los Hot & Dirty Martini; los Bitters y Vermouth. En tierra de cócteles reinan los tragos. El menú surte efecto.

Por ejemplo, el gravlax marinado en gin y enebro es perfecto para un Gimlet (gin, jugo de lima, azúcar); y las mollejas con sofrito de vermouth seco sobre provoleta grillada van mejor con el Rotten Apple Jack (vermouth rosso, sidra, rama de canela).

El *déja vu* de la ley seca se presenta a quien entre. El staff cambia de atuendo: viste tres días con elegancia, el resto con dignidad obrera. No se sabe si se está en Berlín de los años 30, París de los 20 o la dorada Buenos Aires. Mesas de chapa, lámparas art nouveau, el frente de la cocina a la vista semeja una recepción de hotel con acento hospital de posguerra. Una biblioteca de títulos como *El guardián en el centeno* es el anzueto de los primeros habitués, cuando abre a las cinco de la tarde, y la ciudad cambia, y ya no es la misma. *



DATOS ÚTILES

Dirección. Av. Juan de Garay 500,
esquina Bolívar

Web. www.doppelganger.com.ar

Teléfono. 4300-0201

Horario. Martes a sábado

de 17 al cierre.

Domingos de 12 a 19.

Precio . \$\$\$