



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE

V CONSEJOS GOURMET

PARA GOLOSOS

• Dedicados a los que tengan ganas de aprender de los que saben (y mucho) sobre repostería, **Nucha** anuncia sus tres **Ciclos de Repostería Artesanal 2013** dictados por la célebre repostera Regina Vaena, la mismísima Nucha. Cada ciclo se compone de 2 clases de una hora y media cada una, que arrancan el 9 de mayo y van de 18 a 19.30; no son correlativos y tienen un costo de \$ 600 por ciclo. Más información y el cronograma de clases en www.nucha.com.ar.

• Los autodidactas tienen un nuevo título para sumar a su biblioteca: *Cupcakes, Cookies y Macarons*, un precioso libro para aprender a preparar y a decorar como lo hacen los profesionales. Escrito por Patricia Arribalzaga, artista y pastelera española, esta edición merece un lugar privilegiado y bien a la vista por la enorme selección de recetas y las fantásticas decoraciones que propone. Ed. Juventud, \$ 198.



BRINDIS DE CHICAS

Cada vez más, el tardío se impone en los encuentros donde mandan las mujeres. Por ello, Santa Florentina propone su Tardío Otoñal Torrontés Riojano, que reúne encanto y originalidad. Un vino de brillantes tonos dorados, aroma frutado con notas de miel, tilo, almendras y vainilla y muy buena persistencia final, ideal para acompañar una tabla de quesos azules y una buena charla. Precio sugerido: \$ 59.



Arte y tragos

PALERMO ESTRENA UN NUEVO ESPACIO. SE TRATA DE REY DE COPAS, UN BAR DE TRAGOS Y TAPEO, CON BUENA MÚSICA Y UN AMBIENTE DISTENDIDO PARA DISFRUTAR CON AMIGOS. UN DATO PARTICULAR: EN CADA AMBIENTE SE PUEDEN VER LAS OBRAS DE SEBASTIÁN PÁEZ VILARÓ, COMO EL ENORME MURAL DETRÁS DE LA BARRA REALIZADO EN METAL REPUJADO; DE SU PADRE, CARLOS, Y DE LA COLECCIÓN FAMILIAR. TIENE UN TECHO CORREDIZO QUE LOS DÍAS LINDOS LO TRANSFORMAN EN UN BAR BAJO LAS ESTRELLAS. ABIERTO DE MARTES A SÁBADO DE 20 AL CIERRE. GORRITI 5176, CAPITAL.

