

LUGARES

EDICIÓN ESPECIAL



COMER
**Tierra
Adentro**

86 restaurantes
elegidos en el interior
de la **Argentina**

ARGENTINA - CAPITAL Y GBÁ \$ 89,90*
RECARGO POR ENVÍO AL INTERIOR \$ 4,10

INFO

RN 51, Km 6.
La Merced Chica, Salta.

T: (0387) 497-2002.

houseofjasmynes.com

Todos los días,
mediodía y noche.

Tajetas: débito y crédito.



La Table

Un ambiente refinado dentro de una estancia de *charme* para probar platos a base de ingredientes autóctonos con toque gourmet.



UN GRAN SALÓN DOMINADO

por un hogar a leña, maderas claras, algunos sillones blancos, muchas velas, flores y una galería con vista a los cerros es el espacio destinado al restaurante de *House of Jasmynes*. El menú es breve, con énfasis en los productos frescos, como los vegetales que se cosechan en la huerta propia. Lo renuevan cada dos meses. Al frente está el chef Javier Robles, un defensor de la simpleza, que trabajó en las cocinas del *Grace* en Cafayate y de *El Colibrí*, en Córdoba. A través de una ventana que comunica el salón con la cocina, se lo puede ver en acción, preparando carnes como cordero y cabrito, tamales, humitas y verduras al horno de barro. Nunca falta el ingrediente norteno en los platos. Por ejemplo, el pollo grillado se prepara con una reducción de torrontés; el pescado va acompañado de un risotto de quinoa, hay una tarta de hongos de Vaqueros y un queso fresco de cabra de Cafayate con vinagreta de mostaza.

