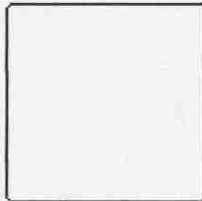




Olsen



Olsen

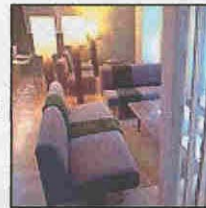
»» Calle del Prado, 15
91.429.36.59

»» De 12 a 2 h.

[Ver Mapa](#) | [Quedamos aquí?](#)

Sitios interesantes [aquí cerca](#)

Olsen se inscribe en una nueva tendencia de moda en Europa, los *atmosphere restaurants*, cocina de diseño en un ambiente que invita al relax.



Olsen acaba de abrir sus puertas en la calle del Prado para intentar repetir el éxito que ha tenido la experiencia en Buenos Aires. Su cocina, de inspiración escandinava, combina elementos clásicos de la cocina del Norte de Europa con el toque moderno que le ponen el argentino Germán Martitegui y Ezequiel Devoto. Así, los ahumados, la carne de ciervo, los arenques y el salmón aparecen en la carta acompañados, por ejemplo, de frambuesas o almendras. Las raciones son generosas pero si prefieres compartir puedes elegir entre una selección de bocadillos nórdicos maridados con diferentes tipos de vodka. Todos los panes son caseros, en forma de *bagel* y se sirven en una curiosa panera.

Otra de las novedades que aporta Olsen es su Vodka Bar, una de las barras de vodka más completas de Europa. 80 referencias conservadas a -20° en una gran vitrina frigorífica de la que se encarga Hernán Vázquez. Si le pides consejo, te puede sugerir un Goldwasser (Polonia) que contiene partículas de oro, el Skorppio belga, que como su nombre indica, guarda un pequeño escorpión en el interior o el Zubrowka (Polonia), un vodka aromatizado con la hierba preferida por la última reserva de bisontes de Europa.

Además de vodkas, cócteles y cervezas, Olsen dispone de una carta de vinos con 25 referencias nacionales e internacionales y seis aguas minerales, entre las que destacan la sueca Voss y la inglesa Tau.

Texto Redacción LaNetro y **fotos por** Acción y Comunicación

Un

Tip

Bu:

U

U

U