

JUEGO DE SABORES.

Pulpo sellado acompañado de quinua al pesto, crema de palta y sal de aceitunas.



Los mil colores de Cosme

Distintas influencias del mundo con un enfoque local se reúnen en Cosme, ciudadina propuesta de ambiente casual y relajado

ESCRIBE: NORA SUGOBONO
NSUGOBONO@COMERCIO.COM.PE
@NSUGOBONO
FOTOS: YAEL ROJAS

Hay clásicos caseros a los que uno vuelve, sin importar mesa o ubicación geográfica. El arroz con puré y asado sería buen ejemplo de ello. La diferencia en Cosme está en que ese asado se cocina por 48 horas a baja temperatura, el puré de papa se termina con sour cream y se acompaña con gravy de cebolla (S/.38). Si quiere arroz, solo debe pedirlo.

La carta en este nuevo local

sanisidrino es pequeña e irá cambiando con frecuencia. Así es como se concibió el proyecto desde el inicio por los socios Álvaro Raffo, Guillermo Lohammn, James Berckemeyer y el recordado Juan Lengua. Los platos son resultado de la dupla creativa establecida por los cocineros Raffo y Berckemeyer, este último a cargo del servicio —con el apoyo de Daniel Sologuren— actualmente.

Cosme presenta un concepto culinario fresco, un ambiente relajado y una filosofía apoyada en la sostenibilidad. De su techo cuelgan miles de botellas de plástico y una de sus paredes está revestida con 13 mil

chapitas. “Lima consume esa misma pared, 250 veces cada día”, explica James. Que el logo del restaurante sea un gallinazo también guarda un propósito: es un reciclador por naturaleza.

Una mesa larga se ha colocado con el afán de crear una atmósfera para compartir (también hay mesas personales, claro). El pulpo sellado, cocinado y enfriado —para que la piel se pegue al tentáculo— coronado con trozos de pimienta del piquillo y acompañado de quinua al pesto,

crema de palta y sal de aceitunas (S/.33) marca un buen comienzo, frío y sabroso. Lo mismo va por unos sencillos espárragos a la parrilla, con huevo pochado, queso Grana Padano y salsa holandesa (S/.18).

Creaciones más sustanciosas como la pesca del día con curry de ajíes y verduras bb a la parrilla (S/.39), la clásica cazuela Bourguignon de ternera, vino tinto, hongos, chalotes y zanahoria bb (S/.36) o el potente arroz Cosme,

La carta en este nuevo local sanisidrino es pequeña e irá cambiando con frecuencia.