

PLATO DE ARTISTA

*Salmón ahumado. Mandioca negra.
Mezclum de brotes y emulsión de jerez.
Ahumado a la madera de cerezo.*

\$ 295

UNICAMENTE EN JOLIE

SERGIO

LAMANNA

LA MECÁNICA

DEL VUELO

2017 DICI

SOÑAR QUE SE VUELA.

ESE SUEÑO REPETITIVO DE NUESTRA INFANCIA LO FUE TAMBIÉN EN LA INFANCIA DE LA HUMANIDAD. SUEÑO QUE ENCUBRÍA ENTONCES Y ENCUBRE AÚN HOY, LA FUERTE PULSIÓN DEL DESEO.

CUANDO DÉDALO FABRICA ALAS PARA ESCAPAR DEL CAUTIVERIO DEL REY MINOS, UNE LAS PLUMAS CON CERA E INSTRUYE A SU HIJO ÍCARO SOBRE LA MECÁNICA DEL VUELO QUE VAN A EMPRENDER: NO DEBE VOLAR MUY ALTO, NO DEBE ACERCARSE AL SOL PORQUE EL CALOR DERRETIRÁ LA CERA Y LO HARÁ CAER. EL FUEGO -EL SOL- ERA ENTRE LOS GRIEGOS SÍMBOLO DEL CONOCIMIENTO, PROPIEDAD EXCLUSIVA DE LOS DIOSES. ÍCARO, IMPULSADO POR EL VORAZ DESEO DE CONOCIMIENTO, DESOYE LAS INSTRUCCIONES DE SU PADRE Y SE ACERCA AL SOL. TODOS CONOCEMOS EL FINAL DE ESA HISTORIA. LOS DIOSES SON GUARDIANES CELOSOS DE SUS POSESIONES. NO NACEMOS PARA VOLAR, NO ESTAMOS DESTINADOS A POSEER EL CONOCIMIENTO DE LOS DIOSES.

¿NO LO ESTAMOS?

EL CIENTÍFICO, EL FILÓSOFO, EL ARTISTA, QUIEREN ACERCARSE AL SOL. CADA UNO ELIGE UNA MECÁNICA PARA ESE VUELO Y A VECES LOGRAN ATRAPAR ALGO DE ESE FUEGO, Y SEA CUAL SEA EL PRECIO, PARA ELLOS ESTARÁ JUSTIFICADO.

SERGIO LAMANNA NOS MUESTRA SUS ARTILUGIOS, SUS MECANISMOS, SUS DISPOSITIVOS, EN LOS QUE PARECE PALPITAR EL ESPÍRITU DE DA VINCI. EN SÍNTESIS, ESTAMOS ANTE UN CATÁLOGO DE SUS OBSESIONES.

¿QUÉ ES UN ARTISTA SIN SUS OBSESIONES?

ESAS MATERIALIDADES CONFIGURAN Y ARTICULAN UNA MECÁNICA DEL VUELO HACIA EL CONOCIMIENTO, PORQUE EL ARTE ES CONOCIMIENTO, PERO NO DE OBJETOS; ESTOS SON SÓLO UNA EXCUSA, UNA HERRAMIENTA, COMO LAS ALAS DE ÍCARO.

SERGIO SABE, COMO TODO VERDADERO ARTISTA, QUE UNA VEZ DECIDIDO EL VUELO -ESE VUELO QUE MUCHOS PREFIEREN OBSERVAR DESDE TIERRA FIRME- Y DEFINIDA SU MECÁNICA, LA APUESTA MÁXIMA ES TOCAR EL SOL, Y NO MORIR EN EL INTENTO.

MARCELO PELISSIER/

LATIDO

PROYECTOS DE ARTE Y DISEÑO CONTEMPORANEO ARGENTINO
POP UP GALLERY EN JOLIE BISTRO MODERNO
FACEBOOK.COM/LATIDO.PROJECTS

TAPEOS

Tapeo Oriental
Hummus de garbanzo, hummus de espinaca, baba ganoush, mahamara, canasta de pan pita.
Tapa individual

Tapeo de Mar
Brochette de pesca del día. Rabas, roll de salmón ahumado y mandioca, langostinos en panko

Tapeo Jolie
Alitas bouchet a lo búfalo, papas rústicas con cheddar, empanadas de carne, provoletitas, croquetas de aceituna y carne, queso ahumado

Tapeo de Bruschetas
(en pan de campo casero)
Cherries, olivas negras, bocconcinos y albahaca
Jamón crudo, tomate fresco y oliva
Rúcula, alcaucil y queso gruyere
De queso brie fundido y champignones salteados
Tapa individual

ENSALADAS

De salmón ahumado
brie, almendras tostadas y rúcula fresca con vinagreta de mostaza antigua

Ensalada asiática de langostinos en panko, mango, fideos de arroz, juliana de vegetales, chile y cilantro

Ensalada de queso de cabra apanado con sésamo, nueces y cherries con vinagreta de frutos rojos

\$ 230

\$ 80

\$ 330

\$ 290

\$ 270

\$ 80

\$ 270

\$ 270

\$ 250

CARNES

Medallón de lomo grillado al modo anticuchero con repollo colorado adobado y papines aromatizados con hoja de huacatai y crema de ají dulce

Bondiola al oporto con puré de naranja y almendras. Ensalada coleslaw

Pollo en cúrcuma y nueces. Puré de zapallo. Ensalada de rúcula, parmesano y aceituna en polvo con reducción de aceto

PESCADOS

Salmón tataki infusionado en vainilla. Pac choi, espárragos, gírgolas, chauchas y tomates grillados con vinagreta de cítricos. Espuma de miso

Abadejo al vapor con reducción de vinagre de jerez. Puré de papa lisa aromatizado con hierba buena

Ceviche clásico con chips de mandioca

Carpaccio de pulpo con ajo y guindillas. Vinagreta de parmesano y salsa de olivas

PASTAS & RISOTTOS

Penne rigati con cherries, bocconcinos de mozzarella, albahaca y olivas negras

Fussile con brócoli, corazón de alcauciles y láminas de ajo salteado

Sorrentinos de calabaza con crema de puerros y apio

Ravioli de guana osobuco con oliva, ajo, láminas de parmesano y hojas de rúcula fresca

Risotto de hongos de pino, champignones, piñones y brie

Risotto primavera con langostinos y pesto de albahaca

\$ 310

\$ 290

\$ 250

\$ 345

\$ 295

\$ 295

\$ 330

\$ 210

\$ 210

\$ 215

\$ 220

\$ 245

\$ 290

POSTRES

Volcán de dulce de leche, jalea de frutos rojos y helado de pistaccio

Trío de mousse de anana, guanabana y frambuesa

New york cheesecake de maracuyá y papaya

Tres leches

Biscuit de naranja y almendras con crema de nutella

Plato de frutas de estación

Tulipa de helado de tres sabores

BEBIDAS

Cervezas

Patagonia Amber Lager, porrón \$ 85
Patagonia Amber Lager, 740 cc \$ 155
Patagonia Bohemian Pilsener, porrón \$ 85
Patagonia Bohemian Pilsener 740 cc \$ 155
Stella Artois, porrón \$ 72
Stella Artois, 1l \$ 130
Stella Artois Noire porrón \$ 72
Quilmes 1890 porrón \$ 58
Corona porrón \$ 95



Bebidas sin alcohol

Limonada \$ 60
Gaseosas \$ 50
Agua mineral \$ 50
Licuados \$ 95
Jugos \$ 85

Servicio de mesa

\$ 125

\$ 110

\$ 115

\$ 110

\$ 110

\$ 110

\$ 115

NUEVOS PLATOS Y NOVEDADES

JOLIE
BISTRO MODERNO

BELGRANO
CONDE 2036
RESERVAS > 45510766

PALERMO
GORRITI 5641
RESERVAS > 20835125

JOLIEBISTRO.COM.AR
FACEBOOK JOLIE BISTRO

DOLCE FAR NIENTE
TODAS LAS TARDES DE 17 A 20, EN LAS VEREDAS DE JOLIE

\$ 195

<< INCLUYE 2 TRAGOS APEROL SPRITZ >>

MEDITERRANEA
bruschetta caprese
+ bruschetta rúcula, alcauciles y gruyere

ORIENTAL
hummus de garbanzo
+ baba ganoush con pita tostado

APEROL



ENJOLIEZATE
Club de Beneficios