

PLATO DE ARTISTA

*Curry verde de langostinos.
Arroz yamaní con semillas de sésamo.*

\$ 270

U N I C A M E N T E E N J O L I E

C A R O L I N A

A N T O N I A D I S

S O N I D O

M E N T A L

2 0 1 8 A B R

NADA ES LO QUE PARECE.

VAYAMOS AL GRANO. USTED ESTÁ POR CENAR O ALMORZAR EN BUENA COMPAÑÍA, O QUIZÁS TOMANDO UN CAFÉ AL PASO, Y NO ES MOMENTO PARA PONERSE A TEORIZAR. AQUÍ VA: UN ARTISTA ES BÁSICAMENTE UN INCONFORMISTA, UNA PERSONA INQUIETA, SENSIBLE Y CURIOSA QUE LE DA VUELTAS A CUALQUIER ASUNTO HASTA ENCONTRARLE SU LADO MENOS OBVIO O EVIDENTE. Y CAROLINA ANTONIADIS NO ES LA EXCEPCIÓN. FÍJESE SINO EN SUS PINTURAS. AHÍ LAS TIENE. SI LAS MIRA BIEN, VERÁ QUE NO SON LO QUE PARECEN. CLARO QUE SON SUMAMENTE BELLAS. PERO ADEMÁS DE UN EXQUISITO MANEJO DEL COLOR Y DE UNA FACTURA IMPECABLE, LOS CUADROS QUE CUELGAN DE ESTAS PAREDES SON ALGO ASÍ COMO “ENSAYOS VISUALES”, DESARROLLOS PICTÓRICOS DE IDEAS (E INTUICIONES) QUE DECODIFICAN LAS TRAMAS Y LAS TEXTURAS QUE EXISTEN TANTO EN LOS TEXTILES ANDINOS (JOLIE BELGRANO R) COMO EN LOS SONIDOS (JOLIE PALERMO). ESTA ÚLTIMA ES SU SERIE DE OBRAS MÁS RECIENTE, DONDE CAROLINA EMPRENDE LA BÚSQUEDA VISUAL DE UN SONIDO MENTAL, UNA SUERTE DE TRAMA IMAGINARIA QUE DEVELA LA PUESTA EN RELACIÓN DE LOS DIVERSOS MUNDOS IMAGINARIOS QUE NOS EMBISTEN COTIDIANAMENTE. ¿NO SE LO ESPERABAN, VERDAD? Y SÍ, DETRÁS DEL DECORATIVISMO QUE SE IMPONE EN UNA PRIMERA LECTURA, LA PINTURA DE CAROLINA ARTICULA CRUCES ENTRE EL SIMBOLISMO, EL POP, EL COLORISMO DE MATISSE Y LA MELANCOLÍA DE KLIMT, PARA INCLUSO ABRAZAR DIÁLOGOS AUTOBIOGRÁFICOS EN LOS QUE SE PUEDEN ENCONTRAR LAS TRAZAS DE SU ABUELO DEMETRIO, PAISAJISTA GRIEGO, Y DE SU MAMÁ, DISEÑADORA DE FIGURINES.

PINTORA, CERAMISTA Y DOCENTE, DISCÍPULA DE ENJO IOMMI, JORGE DEMIRJIÁN Y LUIS FELIPE NOÉ, CAROLINA ANTONIADIS ES DUEÑA DE UN LENGUAJE PICTÓRICO SINGULAR Y COMPLEJO, QUE NOS RECUERDA QUE EN UNA MISMA OBRA (SÍ, CUALQUIERA DE ESTAS) CONVIVEN TIEMPOS DIFERENTES Y QUE SUS FICCIONES RENUEVAN EL MODO EN QUE MIRAMOS EL MUNDO.

CURADORA FLORENCIA BATTITI/

L A T I D O

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 \$ 260

Tapeo de Mar
Brochette de pesca del día. Rabas, roll de salmón ahumado y mandioca, langostinos en pankó \$ 88

Tapeo Jolie
Alitas bouchet a lo búfalo, papas rústicas con cheddar, empanadas de carne, provoletitas, croquetas de aceituna y carne, queso ahumado \$ 370

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 \$ 350

ENSALADAS

De salmón ahumado
brie, almendras tostadas y rúcula fresca con vinagreta de mostaza antigua \$ 290

Ensalada asiática de langostinos en pankó, mango, fideos de arroz, juliana de vegetales, chile y cilantro \$ 290

De jamón crudo, hinojo braseado, tomate seco, zucchini, damasco, nueces, champignones y queso azul. Aderezado con mostaza y miel \$ 270

CARNES

Medallón de lomo grillado al modo anticuchero con repollo colorado adobado y papines aromatizados con hoja de huacatai y crema de ají dulce \$ 350

Bondiola al oporto con puré de batata, naranja y miel. Ensalada coleslaw \$ 320

Pollo en cúrcuma y nueces. Puré de zapallo. Ensalada de rúcula, parmesano y aceituna en polvo con reducción de aceto \$ 270

PESCADOS

Salmón tataki infusionado en vainilla. Pac choi, espárragos, gírgolas, chauchas y tomates grillados con vinagreta de cítricos. Espuma de miso \$ 390

Abadejo al vapor con reducción de vinagre de jerez. Puré de papa lisa aromatizado con hierba buena \$ 305

Ceviche clásico con chips de mandioca \$ 305

PASTAS & RISOTTOS

Penne rigati con cherries, bocconcinos de mozzarella, albahaca y olivas negras \$ 230

Fussile con brócoli, corazón de alcauciles y láminas de ajo salteado \$ 240

Sorrentinos de calabaza con crema de puerros y apio \$ 250

Ravioli de osobuco con oliva, ajo, láminas de parmesano y hojas de rúcula fresca \$ 250

Capeletti nero di sepia de salmón ahumado. Salsa de puerros, alcauciles y gruyere \$ 290

Risotto de hongos de pino, champignones, piñones y brie \$ 275

Risotto primavera con langostinos y pesto de albahaca \$ 310

POSTRES

Volcán de dulce de leche, jalea de frutos rojos y helado de pistaccio \$ 130

Trío de mousse de anana, guanabana y frambuesa \$ 120

New york cheesecake de maracuyá y papaya \$ 125

Tres leches \$ 120

Biscuit de naranja y almendras con crema de nutella \$ 120

Plato de frutas de estación \$ 120

Tulipa de helado de tres sabores \$ 130

BEBIDAS

Cervezas
Patagonia Amber Lager, porrón \$ 95
Patagonia Amber Lager, 740 cc \$ 170
Patagonia Bohemian Pilsener, porrón \$ 95
Patagonia Bohemian Pilsener 740 cc \$ 170
Stella Artois, porrón \$ 80
Stella Artois, 1l \$ 150
Stella Artois Noire porrón \$ 80
Quilmes 1890 porrón \$ 70
Corona porrón \$ 95



Bebidas sin alcohol
Limonada \$ 70
Gaseosas \$ 55
Agua mineral \$ 55
Licuados \$ 95
Jugos \$ 85

Servicio de mesa \$ 45

📍 NUEVOS PLATOS Y NOVEDADES

JOLIE
BISTRO MODERNO

BELGRANO
CONDE 2036
RESERVAS > 45510766

PALERMO
GORRITI 5641
RESERVAS > 20835125

JOLIEBISTRO.COM.AR
FACEBOOK JOLIE BISTRO

JOLIE BAKERY
PANES CASEROS
PARA LLEVAR
ELABORADOS
ARTESANALMENTE

- Baguette \$ 75
- Focaccia \$ 80
- Kummel \$ 80
- Pan de campo \$ 70
- Pan de campo integral \$ 85
- Pan de molde blanco \$ 85
- Pan de molde negro \$ 85
- Pumpernikel \$ 85



ENJOLIEZATE
Club de Beneficios

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

\$ 220

<< INCLUYE 2 TRAGOS APEROL SPRITZ >>

MEDITERRANEA
bruschetta caprese
+ bruschetta rúcula, alcauciles y gruyere

ORIENTAL
hummus de garbanzo
+ baba ganoush con pita tostado

APEROL