

NARDA

QUÉ LE PES

CÓMO
DÓNDE

GUÍA DE

COMPRAS

LA PASTELERÍA DE FREUD AND FAHLER (AL LADO DEL RESTAURANTE)

Gurruchaga 1744, Palermo

4833 2153

Lunes a sábados de 11.30 a 20

No hay mucha variedad, pero tampoco lo necesita. Todo muy fresco, como la torta de maracuyá. Buenísimos los cupcakes, cookies y brownies. El lugar es lindo, muy cuidado –look un poco newyorker pero sin sobre producción. Hay sándwiches, las tortas tienen lo justo en decoración, pero mucho más en sabor.

EN EL NOMBRE DEL POSTRE

Soler 5547, Palermo

4776 5273

Martes y miércoles de 10 a 21. Jueves, viernes y sábados de 10 a 24. Domingos de 12 a 21.

Lunes cerrado

enenombredelpostre.com.ar

Local canchero, muy bien ambientado. El resultado creativo de dos jóvenes con talento. Los macarons (para los que saben, son de lo más difícil de realizar) son las estrellas del lugar. La masa de moras, el centro de ganache cremoso de chocolate... Y ahí no termina: corazón de crema de naranjas –¡sí, matate! Hay gran variedad que cambia estacionalmente y año a año. Las tortas en distintos formatos (redondas, minis o en lingotes medianos) van desde chocolate con mousse de maracuyá hasta peras horneadas con creme brûlée de vainilla. Hay vasitos dulces y cookies. Ellos lo llaman un restaurante de postres. Hay vinos dulces y buena cafetería.

SUGAR SPICE

Guatemala 5419, Palermo

4777 5423

Lunes a viernes de 10 a 13.30 y de 14.30 a 19. Sábados de 9 a 13

sugarandspice.com.ar

Sólo efectivo

Apuntaron desde el inicio a las cookies tipo americanas y les salió bien. También hay salados. Fueron sumando budines, stollen, brownies, etcétera. Se pueden comprar en el local o en casas de delicatessen y vinotecas. Un producto nuevo: las cookies individuales que se venden en kioscos.