

MAMA EUROPA

BAR & BISTROT

Comidas del Alma

Arenques del Atlantico Norte ©	Cuatro delicados filets de maatjes heerring marinados en crema y cebollas y servido con pan de kummel.	30,00
Big bagel casero con salmón ahumado, cebollas y queso crema	Como decía un célebre pensador anónimo judío “el optimista ve el bagel, el pesimista ve el agujero”, aunque hay que considerar que el agujero es la verdadera esencia del bagel y lo que está alrededor sólo sirve para enfatizarlo. De todas maneras este bagel es grande, lleva adentro 150 gramos de salmón ahumado chileno, mucho cream cheese y una cantidad importante de cebollas crudas, como debe ser.	36,00
Blintzes de queso	Una de las pocas cosas que no hizo el Señor, sino una bobo. Crêpes como las francesas, solo que lógicamente mucho mejores, rellenas con una mezcla de ricotta, yemas, vainilla, canela y una pizca del ingrediente secreto que nunca jamás revelaremos, doradas en manteca, servidas con crema ácida y espolvoreadas con azúcar y canela. ¿Calorías? Claro que tienen, pero nadie es tan estúpido como para contarlas.	18,00
Borscht de remolachas con smétene ©	Apenas remolachas largamente hervidas, ralladas e integradas a su agua de cocción, condimentadas con una pizquita de sal, jugo de limón recién exprimido, todo servido en un vaso (como se debe) y coronado con una cucharada de smétene casera.	13,00
Gefilte fish de la frontera ruso-polaca mit Mandelman jrein.	La tradición marca que los rusos comen su pescado relleno salado, mientras que los polacos lo prefieren dulce y picante. A fin de unir ambas costumbres y terminar con los mutuos reproches que se hacen mutuamente judíos polacos y judíos rusos desde tiempos inmemoriales, nuestro gefilte fish es dulce, salado y picante a la vez. Discúlpenos si se lo servimos con este jrein especialmente fuerte, pero nos gusta ver llorar a nuestros clientes, así como a Mandelman, el creador de la fórmula, le gusta ver llorar a sus pacientes. Dos bolas.	27,00
Higaditos de pollo picados con huevo duro ©	Salteados en schmaltz de pato hasta que quedan rosados, luego picados y mezclados con cebollas doradas en schmaltz de pato y con huevos duros picados sin schmaltz de pato. Bueno, con un poco de schmaltz de pato.	19,00
Jolodetz terminal de ternera ©	Legítimo jolodetz de patas de ternera con una cantidad fatal de ajo.	11,00

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

Knishes de papas	Según la receta de la legendaria tia Frume de Lemberg, larga sea su memoria. Rellenos de papas y cebollas salteadas en...adivine qué? (por unidad)	5,00
Penicilina idische con knéidalaj	Caldo dorado de pollos de granja. Kneidalaj caseros. Definitivamente mejor que el Prozac. Si usted necesita la traducción de este plato, mejor pida otro. Mejor aún: vaya a otro restaurante.	18,00
Puré de berenjenas, tambien llamado caviar d'aubergines ©	Clásicas, carbonizadas a la brasa, con cebolla picada y aceite de oliva.	14,00
Shylock's style hot pastrami en pan de kümmel con pepinos agridulces y cole slaw	Lo de Shylock es sólo una referencia cultísima a la media libra de carne que le reclama Shylock al mercader Antonio, ya que este sandwich lleva 454 gramos de pastrami (5 gramos más o menos), equivalentes a una libra, colocados finitas y humeantes entre dos rebanadas de pan de kümmel con mostaza. El pastrami se condimenta y masajea aquí durante seis días antes de ser horneado.	36,00
Varénikes de papas y gríbalaj de pato con cebollitas doradas en schmaltz de idem	Esto es lo que se llama comida para un mentsch. Seis varénikes rellenos con puré de papas, cebollita frita en schmaltz de pato (casi tan sano como el aceite de oliva, factor que pocos conocen) y sus gríbalaj correspondientes.	23,00
Yarkoie ruso con papas hervidas ©	En ruso, yarkoie significa simplemente "guiso". Recetas de yarkoie hay centenares; cada madre judía sostiene haber heredado la suya directamente del autor de la biblia. Nuestra receta también proviene de allí, de modo que es indiscutible. La versión del yarkoie de Mamá Europa está basada sólo en tres ingredientes: tira de asado completamente desgrasada, cebollas cortadas e infinita paciencia para que ambos se caramelicen y compoten hasta que se pueda comer con cuchara.	39,00

Comidas del Cuerpo

Ensaladas

Cole slaw ©	9,00
Ensalada alemana de papas, cebollas y pepinos agridulces ©	16,00

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

Ensalada de atún, aceitunas, cebollas, verdes y croutons	\$ 20,00
Ensalada de salmón ahumado con verdes, croutons y tomates	\$ 22,00
Ensalada Isla de Capri ©	21,00
Ensalada verde con queso de cabra ©	21,00
Ensaladas clásicas según el mercado del día.	\$ 13,00
Horiatiki salata de pepinos frescos, tomates, cebollas, pimientos verdes, aceitunas y queso feta ©	21,00

Tablas

Tabla Jaroslav Hazek ©	Mozzarella, queso azul, sardo, brie de cabra, , jamón cocido natural, leberwurst, pastrami, mortadella con pistachos, ensalada alemana. Para dos personas	57,00
Tabla Rosa Luxemburg ©	Mozzarella, queso azul, sardo, brie de cabra, berenjenas y morrones asados, caponata ebraica, ensalada alemana, tabbouleh, pepinos agridulces, tapenade. Para dos persona	47,00

Sopas

Borscht de remolachas con smétene ©	Apenas remolachas largamente hervidas, ralladas e integradas a su agua de cocción, condimentadas con una pizquita de sal, jugo de limón recién exprimido, todo servido en un vaso (como se debe) y coronado con una cucharada de smétene casera.	13,00
Busecca de miércoles ©	Como aquellas que comiamos cuando los inviernos se ponian jodidos en serio. Mondongo, apio, puerros, alubias blancas y varios otros vegetales cocidos hasta su comunión y servida con abundante parmesano y pesto.	23,00

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

Fink s Gulashsuppe ©	Esta sopa densa de carne, pimientos, papas y páprika es una versión mejorada de la receta de Fink s, en King George, adonde una vez la tuvieron a Golda Meier esperando mesa durante media hora y dos veces le dijeron a Henry Kissinger que no había lugar. Fink s, el equivalente jerosolimitano del Harrys Bar, adonde sirven una lograda imitación de este plato desde hace más de setenta años. Si no lo cree, viaje y compare.	31,00
Penicilina idische con kreplaj y palatschinken caseros	Caldo dorado de pollos de granja. Knéidalaj etéreos. Definitivamente mejor que el Prozac. Si usted necesita la traducción de este plato, mejor pida otro. Mejor aún: vaya a otro restaurante.	16,00

Platitos

Sandwiches Premium

Bernini	Jamón tipo Parma con mozzarella, tomates, albahaca en un baguetín apenas tostado y pincelado con aceite de oliva.	\$ 19,00
Big bagel casero con salmón ahumado, cebollas y queso crema	Como decía un célebre pensador anónimo judío “el optimista ve el bagel, el pesimista ve el agujero”, aunque hay que considerar que el agujero es la verdadera esencia del bagel y lo que está alrededor sólo sirve para enfatizarlo. De todas maneras este bagel es grande, lleva adentro 150 gramos de salmón ahumado chileno, mucho cream cheese y una cantidad importante de cebollas crudas, como debe ser.	\$ 36,00

MAMA EUROPA

BAR & BISTROT

Croque Monsieur	Así pronuncian los franceses el tostado mixto. Entre dos rodajas de pan lacteado apenas tostadas y untadas con mostaza, 80 gramos de jamón cocido con un montón de queso Toma de Furmail rallado por encima. Unas cucharadas de salsa Mornay cubriendo la tostada de arriba y todo al horno para que se gratine.	\$ 18,00
Little Italy	Un baguetin casero con salami di milano, queso Dambo, aceitunas negras, tomate, pimientos asados, mayonesa y mostaza.	\$ 17,00
Mozarterum	Leberwurst en pan gris con mostaza, pepinos agridulces y cebollitas doradas.	\$ 17,00
Punto y Banca	Pechuga de pollo asada y fileteada con alioli, lechuga y huevos duros en un baguetín apenas tostado.	\$ 15,00
Shylock's style hot pastrami	Lo de Shylock es sólo una referencia cultísima a la media libra de carne que le reclama Shylock al mercader Antonio, ya que este sandwich lleva 454 gramos de pastrami (5 gramos más o menos), equivalentes a una libra, colocados finitas y humeantes entre dos rebanadas de pan de kümmel con mostaza. El pastrami se condimenta y masajea durante cinco días antes de ser horneado.	\$ 36,00
Sorpasso	Un baguetin casero con mayonesa, berenjenas asadas, oliva extra virgen, mozzarella de cabaña Piedras Blancas, albahaca y tomates marinados	\$ 17,00
Triple-Decker Tunafish Salad Sandwich	Atún del mejor, mayonesa, cebollas, tomates, aceitunas negras y mostaza entre tres rodajas de pan lactal, envuelto y refrigerado.	\$ 22,00

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

Platos Principales

Pescados

Arenques del Atlántico Norte ©	Cuatro delicados filets de maatjes herring marinados en crema y cebollas y servido con pan de kummel	\$ 30,00
Bismarck de salmón fresco con caponata ebraica y tapenade	Hechos en el momento con salmón fresco chileno. Formalmente son parecidas a las hamburguesas, pero ni ahí. Llevan salmón, echalotes, apenas de huevo para ligar, sal, pimienta y dos minutos de plancha por lado.	29,00
Gefilte fish de la frontera ruso-polaca mit Mandelman jrein	La tradición marca que los rusos comen su pescado relleno salado, mientras que los polacos lo prefieren dulce y picante. A fin de unir ambas costumbres y terminar con los mutuos reproches que se hacen mutuamente judíos polacos y judíos rusos desde tiempos inmemoriales, nuestro gefilte fish es dulce, salado y picante a la vez. Discúlpenos si se lo servimos con este jrein especialmente fuerte, pero nos gusta ver llorar a nuestros clientes, así como a Mandelman, el creador de la fórmula, le gusta ver llorar a sus pacientes.	\$ 27,00
Tres huevos revueltos a baño María con salmón ahumado y tostadas	Receta simplísima, por lo tanto difícil de hacer a la perfección. Igual que en cualquier café de París, adonde los llaman oeufs brouillées au saumon fumée, aunque ellos usan salmón de Escocia y nosotros tampoco.	28,00
Un simple steak de salmón fresco a la plancha ©	Salmón fresco del Pacífico hecho a la plancha y servido con los verdes del día.	36,00

Carnes

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

El gran cerdo de Tadeusz Kantor con zanahorias de Thessaloniki ©	Dos gruesas costillas juntas de un carré entero horneado con una salsa secreta e indecible hasta que se deshace de tierno. Servidas con zanahorias blanqueadas aderezadas con miel, vinagre y comino.	38,00
Moussaka apenas sefaradí	Grecia, Turquía y los países magrebíes se adjudican la autoría de la moussaka. Lo cierto es que los judíos de esas naciones la han cocinado desde siempre y es más que probable que la receta original sea anterior incluso a la cultura sefaradí. La nuestra incluye queso rallado y leche, lo que constituye una infracción a las leyes alimenticias judías. Pero queda demasiado rica como para pensar en la religión. Carne picada de cordero con berenjenas, un poco de ajo, tomates secos, buen aceite de oliva, todo napado con una bechamel liviana y gratinado al horno. Es bueno comerla con una ensalada fresca al lado y bajar todo con un syrah.	39,00
Schnitzel a la Holstein con papas salteadas	Aunque para solaz de los refinados schleswigholstianos la cocina campesina de Schleswig-Holstein se basa, sobre todo, en papas y repollo, también supo sacar de su rusticidad esta combinación de milanesas cubiertas con huevos fritos y anchoas y rociadas de manteca desglasada con perejil y alcaparras picadas.	29,00

Aves

Alitas Prager con papas salteadas y ciboulette ©	Rescatadas de las manos de los cocineros de Mamá Europa, que es lo que único que comen del pollo, porque ellos sí que saben comer. Hechas al horno, dulzonas-picantes, tiernísimas y muchísimas y rodeadas de papas doraditas.	27,00
Pollito Drei Husaren a la crema con hongos frescos y spätzle largos.	Receta robada al célebre restaurante vienés de la Weihburggasse, cerca de la Stephanplatz. Presas chicas de pollo de granja cocidas con sauvignon blanc, champignones y crema fresca, servidas con spätzle largos hechos en el instante.	34,00

MAMA EUROPA

BAR & BISTROT

Pollo a la marroquí con ciruelas, almendras, sésamo y miel ©	Receta sefaradí-sefaradí-sefaradí, para que no nos acusen de askenazies rígidos. Pechugas sin piel de pollos de campo doradas en aceite de oliva y luego horneadas con una salsa bien magrebí. Se sirve con arroz suavemente condimentado.	37,00
Un simple pollito de campo deshuesado y grillado ©	Un cuarto de pollito de campo al limon, servido con pure de calabazas, ensalada verde, papas o lo que usted demande y nosotros tengamos en la cocina/	27,00

Pastas, legumbres y platos bastante vegetarianos

Lasagna vegetariana ©	Sin masa ni harina. Capas de berenjenas y zucchini alternando con salsa de tomates, ricotta y queso sardo, todo horneado y luego gratinado. Plato preferido por las mujeres porque creen que no engorda. Ja!	34,00
Lentejas á la Weimar ©	Quizás hayan sido lentejas como estas las causantes de los durisimos artículos que Tucholsky solia escribir en la prensa de Weimar, quizás hayan sido las salchichas de debreczin que llevan adentro, o quizás la causante haya sido la pimienta negra molida. De todas maneras, ¿a usted le importa?	33,00
Panqueques de encaje con crema de espinacas+arancini de risotto rellenos con queso derretido	Crêpes tejidas en la sartén, rellenas y servidas con arancini muy calientes de carnaroli. Si no fuera por la crema, la manteca y el queso, seria un plato casi vegetariano.	28,00
Tagliatelli a la danesa	Lokshn de primera calidad. A la danesa es con salmón ahumado y crema de leche.	23,00
Tagliatelli a la Salzburg	Lokshn de primera calidad. A la Salzburg viene a ser con cebollas rehogadas, huevos duros picados, crema y un ingrediente secreto.	19,00
Tagliatelli alla checca	Fideos Don Vicente hechos según la magistral receta de Ugo Tognazzi. Concassé de tomates frescos, albahaca y algo de ajo picado, todo marinado en aceite de oliva. Justo antes de servirlos con parmesano rallado, se le agregan dos cucharadas de aceite de oliva hirviendo y se deja que todo case.	\$ 19,00

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

Postres

Arroz con leche al horno ©	Un postre de la cocina láctea de Turquía, hecho con arroz de grano corto, chaucha de vainilla, canela en rama, cascarita de limón, terminado de cocer al horno, con lo que su superficie se carameliza delicadamente.	14,00
Bavaroise de damascos y kefir ©	Para no entrar en detalles innecesarios: un postre de la reputamadre de rico y de liviano, hecho con kefir casero de leche descremada.	14,00
Montblanc de doble crema helada de avellanas y almendras	Helado casero que hacemos aquí, basado en crema fresca, muy poca azúcar y almendras y avellanas tostadas molidas. Se sirve cubierto con café Segafredo Extra Mild molido y un buen chorro de Tía Maria.	16,00
Putta de limón	Las diferencias entre un pie y una tart son sutiles, pero fundamentales. En una tart el relleno es proporcionalmente menor y la masa tiene mucha mayor calidad. Nuestra tart, sabia y ácida como buena puta, lleva la crema de limón concentrada sobre una base de pâte sucrée.	14,00
Ratatouille de manzanas con cítricos y crema fresca ©	Una receta que se ha vuelto legendaria. De probable origen sefaradí, lleva manzanas ralladas apenas cocidas, zest de limón, naranja y pomelo, y se debe comer sí o sí con un chorro de crema fresca.	14,00
Tarta de chocolate amargo con almendras acarameladas	Hecha con chocolate Salgado Grand Cru Carenero venezolano de 70% de cacao, con una personalidad formidable y cubierta con almendras acarameladas.	17,00
Titamisú Originale	Tiramisú Originale Cuando éramos chicos se llamaba sopa inglesa (zuppa inglese), pero es exactamente la misma receta sólo que con un nombre fashion. Hecho con vainillas californianas, mascarpone casero y café italiano, su mezcla de crema, zabaione al Malamado Viognier y cacao venezolano amargo al 80%, lo convierten en un despelote de ricura.	17,00
Torta Nemesis	Una gran trufa de tres chocolates venezolanos y ecuatorianos, horneada sin harina y semi dulce.	15,00

MAMÁ EUROPA

BAR & BISTROT

Tte. Benjamín Matienzo 1599 (C1426DAA) - Tel: 4772-0926 y 4777-3835

E-mail: mamaeuropa@gmail.com

Atención: Martes y Domingos de 8:30 a 24:00 hs.