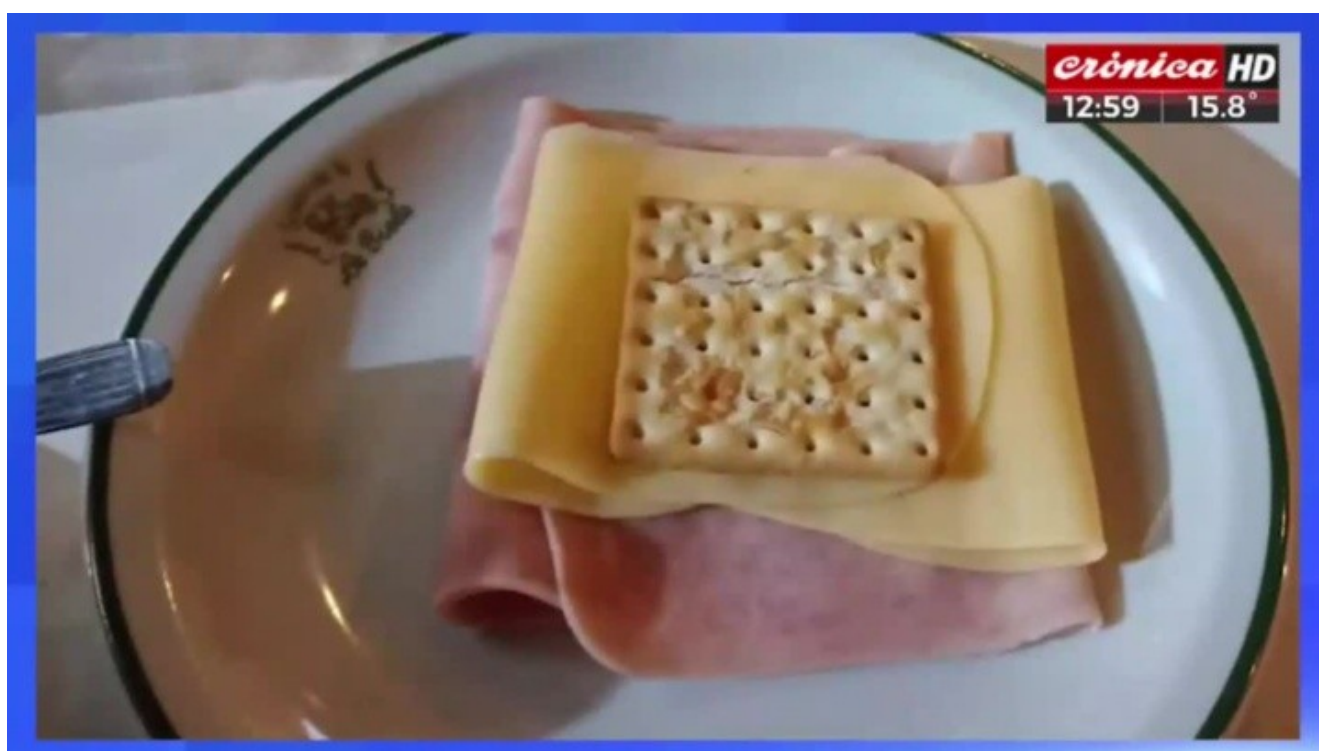


Habló el dueño del bar escrachado por el precio de la «Traviata»: «Nuestros precios no son caros, son competitivos»

01/11/2022



Un cliente fue a almorzar a un bar histórico de Recoleta y tras comer una «Traviata», se indignó con el precio de la cuenta. Su reclamo se viralizó en Twitter y el dueño de «La Biela» le respondió en un móvil de Crónica HD. «Nosotros no tenemos quejas por los precios», remarcó el gastronómico.

Todo empezó con el tuit de **Germán Ferno** donde relató: «Estoy en La Biela, de Recoleta, pedí una 'Traviata' de mier... que es una 'Criollita' con una feta de jamón y queso de mierd... Me la cobraron 1.100 pesos. Me estoy puteando con el mozo que encima no me trae la factura».

Ante la situación insólita, **Chiche Gelblung** dialogó en exclusiva con el denunciante y el dueño del famoso comercio gastronómico porteño.

Mientras tanto, la producción de **Crónica HD** realizó la compra de las galletitas y el fiambre para preparar la denominada «*Traviata*», en un supermercado chino, y todo salió \$66. Una diferencia de más de 1.000 pesos.

En primer lugar, el tuitero se excusó ante **Chiche Gelblung**: «*La culpa es toda mía, pero me acuerdo que cuando vino el mozo con la cuenta le dije: 'Siento que me comí un pollo al spiedo con lo que me estás cobrando'*».

Tras recibir muchas críticas en la red social del pajarito, el economista agregó: «*Cada uno es dueño de cobrar lo que quiere. Me sorprendió cómo se viralizó esto*».

«*La inflación te rompe el sistema de precios*», analizó y describió: «*Es el hecho de vivir en un país donde no hay precio*».

A su turno, **Carlos Gutiérrez**, dueño del restaurante *La Biela*, dialogó con Gelblung y explicó que el «*tostado mixto*» vale 1.110 pesos, igual que la *traviata* y una medialuna grande con jamón y queso.

«***Nosotros no tenemos quejas por los precios. Hace 56 años que estoy acá y cuido los precios. Cuido a la clientela que es habitué***», aseguró el comerciante del bar de **Recoleta**.

En esa línea, Gutiérrez señaló: «*Hacemos el precio para la gente de acá, no hay dos listas. Marcamos con muy poca diferencia, los precios de La Biela son competitivos*».

Ante la consulta del precio, comparado con el sánduche preparado por **Crónica HD** con 66 pesos, el gastronómico indicó: «*Hay que agregarle impuesto, luz, gas, acá tenés una persona que corta los fiambres, el que los arma. Tenés al*

cajero, al mozo que te lo lleva».

«Comerla en casa te va a salir 200 pesos, pero no en un negocio», insistió y señaló sobre este pedido puntual: «La traviata sale una cada tres meses. Y el que la pide tiene el precio en la lista».

«El queso y el jamón es de primera calidad», agregó Gutiérrez y reveló: «Con la traviata pierdo plata, porque no sale. Compro las galletas y después se las come el personal porque no tiene salida».

Para dar un ejemplo, el dueño de La Biela mencionó: «El café está \$390, históricamente eran 3 dólares, hoy está U\$S 1.20 para que vean que no hay precios exagerados».

Fuente: Crónica