

Por Cayetana Vidal Buzzi



Especialista de la revista

NOTICIAS



Buenas Ondas Nº 18  
Argentina \$60 (Rec. env. int.: \$3)  
Uruguay: \$ROU 125

# 50 Restaurantes

Originales. Sofisticados. Sencillos. Exclusivos. Informales. Una cuidada selección para elegir sin equivocarse y disfrutar de la buena mesa.



Buenas ondas  
Edición especial gourmet

ISSN 2451-7372



9 772451 737002



00018

# Valenti

19  
51

## Salguero

J. Salguero 2691  
tel. 4511-6555

## Obligado

Vuelta de Obligado 1820  
tel. 4783-0324

## Mercado Juramento

Juramento 2527  
Locales 1, 2, 3 y 4  
tel. 4782-1305

## Soldado

Soldado de la  
Independencia 1185  
tel. 4775-2711

## ventas corporativas

(011)4856-6900  
0-800-88-VALENTI  
(82536)

visita  
nuestras  
casas

## Alcorta Shopping

J. Salguero 3112  
Tercer Nivel. Local 23  
tel. 5777-6611

## Patio Bullrich

Posadas 1245  
Local 224  
tel. 4815-3080/90

## Dot Baires

Vedia 3626. Local 313  
tel. 5777-9813



# Una lista del buen comer

1. BAO KITCHEN .....	4
2. CAMPING .....	5
3. CHIPPER .....	6
4. DOGG .....	8
5. FRESCO .....	9
6. FUKURO NOODLE HOUSE .....	10
7. KON KON .....	12
8. MI BARRIO .....	12
9. LE BISTROT .....	14
10. OPIO .....	16
11. RITA .....	17
12. YEITE .....	18
13. GRAN DABBANG .....	20
14. LA ALACENA .....	21
15. LA CARNICERÍA .....	22
16. LOS GALGOS .....	24
17. OPORTO ALMACÉN .....	26
18. PERÓN PERÓN .....	26
19. PROPER .....	28
20. PULPERÍA QUILAPÁN .....	29
21. SUDESTADA .....	30
22. SUNAE ASIAN CANTINA .....	32
23. UNA CANCIÓN COREANA .....	34
24. URONDO BAR .....	34
25. LAS PIZARRAS .....	36
26. ALDO'S .....	38
27. CHIUSO .....	39
28. DAMBLEÉ .....	40
29. ELENA .....	42
30. ALO'S .....	42
31. LA LOCANDA .....	44
32. MISHIGUENE .....	46
33. NANÁ .....	46
34. ROUX .....	48
35. I LATINA .....	50
36. UCO .....	50
37. ARAMBURU .....	52
38. BASA .....	53
39. CHILA .....	54
40. CHIZZA .....	54
41. CRIZIA .....	56
42. DON JULIO .....	57
43. DUHAU .....	58
44. EL BAQUEANO .....	58
45. LA BOURGOGNE .....	60
46. LA PECORA NERA .....	62
47. OVIEDO RESTAURANTE .....	62
48. PURATIERRA .....	64
49. TEGUI .....	65
50. TOMO 1 .....	66

Hace poco leí un artículo sobre el crítico gastronómico más influyente de Nueva York: Pete Wells, del New York Times. El diario le paga para ir tres veces al mismo restaurante antes de criticarlo, hace reservas con nombres falsos, cambia su apariencia para que no lo reconozcan y no tiene contacto visual con los cocineros. Nada más alejado de lo que sucede en la Argentina.

En el mundillo gastronómico porteño somos todos amigos (o enemigos) y los medios no nos pagan las cuentas, por lo que vamos adonde nos invitan o donde nuestro bolsillo lo permite. Esto aumenta la subjetividad, que es lo que el New York Times quiere evitar. ¿Pero se puede zafar de ella? ¡No hay nada más subjetivo que el sentido del gusto!

Cito a mi padre, Don Vidal Buzzi, de quien heredé la profesión: “Para mí, la crítica gastronómica no existe. En cuestiones de comidas, vinos o bebidas, las opiniones son muy subjetivas. Yo nunca podría decir cuál es el mejor restaurante porque hay muchos muy buenos. Quizás hay uno que a mí me gusta más que otro, pero es algo muy personal”.

Aún dentro de las limitaciones del sistema, elijo dónde comer. Al menos una vez por semana, visito un restaurante distinto. Trato de ser un comensal cualquiera, de conectar con el placer primordial de comer. Quiero seguir sorprendiéndome cuando pruebo algo original, emocionándome cuando un sabor me transporta en el tiempo o aburriéndome frente a ese plato enorme con una porción minúscula que sabe a nada.

Esta selección es un recorte personal de sólo 50 lugares que visité el último año y que me gustaron, ordenados desde los más accesibles a los más exclusivos. Pero seguiré probando para contarles más experiencias...

*Cayetana Vidal Buzzi*





## BAO KITCHEN

**San Martín 960,  
Retiro. 4312-  
5950/4312-5954.  
Cocina taiwanesa.  
Lunes a viernes de  
11:30 a 15:30. Jueves  
y viernes de 19:30 a  
23:30. Tarjetas.**

Cocina X X X X X  
Servicio X X X X X  
Ambiente X X X X X  
\$\$\$\$\$



El bao es un viaje de ida. Es “la” pieza de comida asiática donde se hace presente nuestro querido e imprescindible pan, pero en una versión al vapor, con un aspecto y consistencia similares a los de la miga. Tal como explica un cartel de Bao Kitchen, el bao es sólo el principio: “El verdadero Gua Bao taiwanés tiene seis componentes: el bao suave y esponjoso cocido al vapor, el estofado de cerdo con salsa de soja y anís estrellado, cilantro fresco, maní triturado crocante, pickles caseros de vegetales y, si quieres, salsa picante”. Además de cerdo (bondiola), también lo sirven de panceta, pollo, y huevo con vegetales. Dos unidades en combinación con té verde (con menta y limón) y un fruit pop (helado de palito de fruta fresca) son el almuerzo perfecto por cantidad y precio. En Bao Kitchen también tienen un plato del día y una carta corta de platos.

Su dueña, Meilin, privilegia los productos frescos; utiliza pollos y huevos orgánicos, e importa hasta la salsa de soja de Taiwán. En los platos no es raro encontrar productos argentinos, como en el caso del lomo a la oliva, con tiritas de buen lomo salteado con aceitunas mendocinas y el toque asiático fundamental del jengibre y el ajo. Son platos especiales los spaghetti con crema de curry y langostinos, los

pinchos de cerdo satay, y el San Bei Ji o pollo tres copas, típico plato taiwanés, que reúne tres ingredientes clásicos de la cocina china más jengibre, ajo y albahaca Thai. En los fuegos de Bao Kitchen está la rosarina Mercedes Gambini, quien llegó a la textura ideal de los baos. Mercedes

se entrenó bajo la supervisión de Liwei, madre de la dueña y alma mater de la casa, quien asevera que uno de sus principales objetivos es dignificar la cocina china. Su familia es una de las millones que llegaron a Taiwán alrededor de 1948, luego de que el Partido Comunista Chino tomara el poder. A partir de entonces, la auténtica cultura china sólo pudo conservarse en Taiwán, y ahora el Taiwán Siao Chi (pequeño comer de Taiwán) es conocido en

todo el mundo.

Bao Kitchen tiene sopas con fideos en caldo natural al estilo también del Sudeste Asiático. Hay Danzimian (fideos en caldo de langostinos con carne y huevo estofado) y Niurou Mian (el famoso beefnoodlesoup de Taiwán) con carne estofada, anís estrellado y vino de arroz, entre otras. De postre, no se prive del Baobing: un bowl de hielo picado con mango fresco bañado con crema de coco, leche condensada, sirope casero y salsa de caramelo. Los viernes y sábados abren de noche y la cocina se viste de gala.





## CAMPING

**Terrazas del Buenos Aires Design, Avenida Pueyrredón 2501, Recoleta. Beer garden, comida rápida. Martes a domingos de 12 a 24. Principales tarjetas.**

Cocina	⊗	⊗	⊗	⊗
Servicio	⊗	⊗	⊗	⊗
Ambiente	⊗	⊗	⊗	⊗
\$\$\$\$\$				



Aunque reneguemos, la cultura green se nos ha metido en la sangre. Ya no hace falta ser vegano ni yogui para saber, por ejemplo, que hay que separar la basura o usar menos el auto si no queremos que nuestro planeta colapse. Puntualmente en lo gastronómico, la huerta propia, el pollo de campo y los productos artesanales ya son moneda corriente. Las vertientes de la moda green son múltiples y a veces novedosas, como en el caso de Camping, un nuevo concepto de comida al paso que propone acampar en plena Recoleta. Camping consta de un pequeño refugio vidriado y lleno de plantas, de donde uno mismo toma su bebida de la heladera, ordena su comida a empleados con uniforme de boy scout y, cuando está el pedido, suena la campana. Todo se sirve en vajilla enlozada, y los cubiertos y servilletas están en las mesas comunitarias de madera. Que no te detenga el frío: además de ponchos y calefactores, hay chocolate caliente con churros, sopas y guisos que hacen placentera la estadía al aire libre bajo el solcito invernal. Lo único orgánico de Camping son los vinos, de una excelente bodega, pero el fuerte son sus cervezas artesanales 7 Colores. Hay rubia, roja y negra, y pueden acompañarse a cualquier hora del día con un choclo asado. La comida, según ellos mismos la

definen, es “reconfortante y de refugio”, pero bien podría llamarse “cocina de hogar argentino”. Además de sopas y guisos, hay milanesas, tortilla de papas (buenísima, bien babée), panchos y ensaladas. Los sándwiches varían día a día: pollo, palta y tomate; vegetales grillados, hummus y queso; de milanesa; etc. De postre, una gloria hogareña: banana con dulce de leche. El concepto de Camping es totalmente nuevo, de manera que viene con una detallada lista de instrucciones, que nos espera en la mesa. Allí se nos explica desde dónde están los baños (hay que caminar un trecho...), hasta el sistema de reciclaje del lugar. Pero lo más interesante es el sistema de rocola digital. Conectándose con



el teléfono al wi-fi de Camping, se puede acceder a una lista de temas seleccionados por la DJ Soledad Rodríguez Subieta (SRZ) y elegir qué escuchar. Las canciones seleccionadas se van ordenando en una lista, generando así un espacio musical co-creado por los presentes en el lugar, que a su vez es transmitido como radio on-line, en tiempo real, a todo el mundo. Como nos cuenta el dueño, Javier Balán: “La magia de la rocola digital fue creada para representar el clásico fogón de los campamentos: un momento único donde todos se juntan a cantar alrededor del fuego”. A elegir una que sepamos todos...



## CHIPPER FISH & CHIPS

**Humbolt 1893, Palermo. 4777-6760/8628. Lunes a viernes de 12:30 a 16, sábado y domingo de 12:30 a 16:30. Lunes a jueves y domingo de 19:30 a 24. Viernes y sábado de 19:30 a 1. Principales tarjetas.**

Cocina     
 Servicio     
 Ambiente     
 \$\$\$\$



Los fish'n'chips son a Londres lo que las pizzerías a Buenos Aires. Allí, lo tradicional es pasar a la salida del pub por el chipper, como les dicen cariñosamente, y llevarse una bolsa de papel madera con pescado y papas fritas, rociados con vinagre de malta. Al igual que la pizza, la combinación de grasa y proteína asegura saciedad y amortigua la resaca del día después. Tentación irresistible. El fish & chips no sólo es el fastfood predilecto de Inglaterra, sino de Irlanda, Escocia, Sudáfrica, Australia y demás latitudes. Por eso, cuando Susan Kennedy, irlandesa de pura cepa, decidió instalarse en Buenos Aires, enseguida pensó en importar la idea. Junto a su marido argentino, Marcelo Liska (a quien, cosas del destino, llaman "el inglés" a pesar de sus raíces eslovenas) concretaron la idea de abrir el primer fish & chips de Argentina. El local de Chipper Tradicional Fish & Chips, tal su nombre completo es cálido, pequeño, de inspiración marítima y, para sorpresa y felicidad de sus comensales, no hay ni un poco de olor a frito.

Susan y Marcelo planearon en detalle desde la arquitectura hasta la selección de materias primas y su elaboración. Buscaron equivalentes locales que no atentaran contra el sabor de origen, al punto de obtener certificado del National Federation of Fish Friers, una asociación inglesa que orienta y capacita a todos los propietarios de locales de fish & chips del mundo. En Chipper, en vez de grasa bovina, que es lo que usan los ingleses, se fríe

en aceite 100% de girasol, que se reemplaza totalmente cada 4 días. Utilizan abadejo o lenguado comprado fresco a proveedores directos de Mar del Plata, en cortes de 400 gramos para obtener trozos bien anchos. El rebozado está hecho con harina, agua fría y cerveza Guinness (método conocido como beerbattered), la clave para obtener una fritura liviana y crocante. Las papas fritas son anchas y largas, blandas por dentro y doradas por fuera. Otro acompañamiento clásico británico que te recomendamos probar es el mushy peas: un puré de arvejas y menta.



No sólo de fish'n'chips vive Chipper. El protagonista es el pescado pero también los mariscos, en preparaciones de diversos orígenes. Buenas rabas, chipirones (fritos o grillados) y gambas a la crema de ajo; moules frites (mejillones en salsa de vino blanco con ajo y perejil, a la francesa pero no tanto...); clam chowder, una sabrosa sopa de almejas tradicional de la zona de Nueva Inglaterra, en Estados Unidos; risotto de frutos de mar, entre otros. El fuerte del restó, sin embargo, son las frituras. El método con que llegaron al crocante y la liviandad perfectos del pescado frito se extiende a los aros de cebolla, un hit de la casa, y hasta al helado frito: cubierto en masa de pionono y coco, luego rebozado y frito, se sirve con una cobertura de salsa de Bailey's. Para beber, hay buena cerveza tirada y una corta pero decente selección de vinos. A los que cuentan calorías cuando se sientan a la mesa, recuerden: en la moderación está el gusto.

# CASA EL ENEMIGO VIGIL



## Chachingo's Legend



---

VISITAS GUIADAS - DEGUSTACIONES - ALMUERZOS - CENAS (CON RESERVA PREVIA)

---

Videla Aranda 7008, Chachingo, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza - Reservas al 413 9178 / [reservas@casaelenemigo.com](mailto:reservas@casaelenemigo.com)



## DOGG

San Martín 657, Centro. 4313-9735. Sucursales (www.doghouse.com.ar). Comida rápida. Lunes, martes y viernes de 10 a 17. Miércoles y jueves de 10 a 21. Con delivery. Sólo efectivo.

Cocina	✂ ✂ ✂ ✂
Servicio	✂ ✂ ✂ ✂
Ambiente	✂ ✂ ✂ ✂
	\$\$\$

Inspirados por la fisonomía del perro salchicha, en Estados Unidos le dicen hot-dog; en Brasil, cachorro-quente; y en México, perro caliente. Sólo en la Argentina lo llaman pancho, quizás por su parentesco con el choripán (pan+chorizo = pan-cho); quizás por algún Francisco que lo bautizó con su sobrenombre. Igualmente, llamar pancho, así a secas, a lo que sirven en Dogg es subestimar lo que ofrecen. En este nuevo reducto de aire cosmopolita en pleno centro, las salchichas son elaboradas especialmente para la casa y el proceso de llegar al producto perfecto llevó meses de prueba y error. Además, se sirven asadas y en pan casero..., y ese es sólo el comienzo.

Dogg fue ideado por el chef Máximo "Tato" Togni, mano derecha de Dolli Irigoyen en sus inicios, quien luego partió a cocinar una larga temporada a Nueva York y Washington. En esos suculentos hot-dog yankees a los que se les agregan todos los "toppings" soñados, encontró su inspiración para Dogg. Aquí, la hora pico es entre las 13 y las 15: aprovecha la cola para pensar qué le vas a agregar a tu pancho. Hay pickles, queso crema, pickles de pepino, panceta crispy, queso cheddar, chucrut, salsa criolla, jalapeños, choclo, guacamole y el relish (una jalea agridulce de pepinos, de origen indio, pero el condimento más clásico para los panchos en los Estados Unidos). Dogg también elabora su propia salsa barbacoa, pero hay decenas de otras salsas para sumarles a los condimentos. Amigos de la casa las traen de todos los rincones del mundo, desde México hasta Holanda. En Dogg, la mesa se comparte y si está lleno, se come en la vereda o se lleva a la oficina.

Difícil resistir la tentación de un pancho, pero también hay sándwiches, wraps y ensaladas. El pan de los sándwiches es casero y se puede elegir entre ciabatta (con o sin aceitunas negras), baguette o pan de campo. Algunos para tentarse son el de verduras grilladas con queso brie, rúcula y tomates secos o el de salmón ahumado, huevo duro, alcaparras, croutons y hojas verdes. Los ingredientes de los wraps y ensaladas varían según lo más fresco del mer-



cado. Entre los wraps, no falla el de pollo grillado, guacamole, queso y hojas verdes; y entre las ensaladas se destaca la clásica Caesar (aquí con un toque de panceta) y la de de zapallo y berenjena asada con rúcula, queso azul y croutons. Para beber: limonada tradicional, de frambuesa o de menta y jengibre, y además hay gaseosas y cerveza tirada, ideal para aprovechar con un panchito, antes de volver a casa después del trabajo. Ambientado con simpleza pero mucha onda, Dogg es de esos lugares que invitan a entrar a cualquier hora del día. El café es de calidad y la pastelería, también casera, viene en miniporciones para comer sin culpa: hay budín húmedo de almendras y arándanos, cookies de chocolate blanco y brownies, entre otras delicias. Sentate a mirar la gente pasar y dejá volar tu imaginación: en Dogg es fácil sentirse en Nueva York, la capital del hot-dog.





## FRESCO

**Diagonal Sur**  
**esquina Piedras,**  
**Montserrat. Cocina**  
**rápida natural.**  
**Lunes a viernes de**  
**8 a 18. Tarjetas.**  
**Take away.**

Cocina X X X X  
 Servicio X X X X  
 Ambiente X X X X  
 \$\$\$

**A**lmorzar algo rápido, rico y saludable en el centro porteño siempre fue una tarea difícil. Como ex ejecutivo bancario, Sebastián Pertiné sabía de esos sándwiches y ensaladas de dudosa procedencia devorados en diez minutos sobre el escritorio y, con gran visión de negocio, decidió abrir Fresco junto a su socia Eugenia Passini. Fast good se lo llama ahora en el mundo: comida rápida saludable, hecha únicamente con productos de estación, orgánicos y con trazabilidad comprobada, es decir, con materias primas de productores locales con conciencia ecológica. Tal es el compromiso con lo fresco que lo que no se vende al final del día se dona y al día siguiente se empieza de cero... con todo fresco. Los socios pusieron la vara alta en cuanto al concepto y convocaron a los mejores para ejecutarlo, como el reconocido chef Fernando Trocca (responsable de Sucre en Bajo Belgrano, Mostrador Santa Teresita en José Ignacio y la cadena internacional Gaucho Grill), al barman Tato Giovanonni (de Florería Atlántico, aquí dedicado a desarrollar una línea de bebidas a base de jugos naturales), al pastelero Próspero Velazco (responsable de la panificación y postres de algunos de los mejores restaurantes de Buenos Aires) y al diseñador de interiores Horacio Gallo (Tegui, Oporto Almacén, Sudestada, La panadería de Pablo, entre otros). Y por supuesto, todos se prendieron en el proyecto, sobre todo, por una afinidad filosófica con el concepto.



El local de Fresco es espacioso y de un blanco immaculado que se desprende visualmente de la jungla de cemento que lo rodea. Son dos niveles de azulejos blancos, una gran mesa comunitaria y diversas barras de madera, cocina a la vista y amplias heladeras con los productos del día, que se van reponiendo a medida que se acaban. A pesar de ser self service, siempre hay alguien disponible para evacuar dudas y, si querés un café después de comer, te lo llevan adonde estés sentado. Según la estación, podemos encontrar platos como el cebiche huancaína (cebiche de pescado blanco con cilantro, ajíes, cebolla morada, papas a la huancaína y maíz cancha), la ensalada de langostinos del Sur (con langostinos asados sobre hojas orgánicas con mango, castañas de cajú y dressing de coco), la Kale Caesar (con kale, lechuga y pollo orgánico) y sándwiches como el bagel de trucha Alicurá, el de cerdo braseado (pan negro con cerdo braseado y ketchup raw), y el parisino (pollo orgánico, panceta crocante, portobellos, pasta a base de maíz casera). También hay una sección de calientes, con samosas, fatay de camarones y tahína de cordero braseado con garbanzos y granada fresca. Además, Fresco ofrece todos los días una fruta de estación distinta, café de calidad para llevar y pastelería durante todo el día. Todos los viernes se lanza una ensalada y un sándwich nuevos, y siempre se venden medialunas para llevar a la oficina.



## FUKURO NOODLE HOUSE

Costa Rica 5514,  
Palermo.  
(11) 3290-0912. Cocina  
asiática fusión. Martes  
y jueves de 20 a 24.  
Viernes y sábado 20 a 1.  
Sólo efectivo.

Cocina	✂✂✂
Servicio	✂✂✂
Ambiente	✂✂✂✂
	\$\$\$



**Y**a cuando parecía que nada volvería a sorprendernos en el circuito gastronómico palermitano, llegó una propuesta original. Se trata de un “noodle house” (casa de fideos), establecimiento de comida al paso típicamente japonés, donde se sirve principalmente ramen: una sopa de fideos que poco tienen que ver con los de la pasta del domingo, en un caldo que lleva horas de preparación, al que se le agregan carnes, huevo, verduras, etc. Un bowl de ramen equivale a una comida completa y se come acodado en la barra, sorbiendo ruidosamente el caldo. Al menos así se estila en Japón pero, salvo excepciones, es lo único en que Fukuro Noodle House no sigue costumbres orientales. Aquí hay sólo barras, con bancos para que esté cómodo hasta el más ancho; las paredes están cubiertas de graffitis, hay vitrinas con juguetes de vinilo y tablas de skate. Esta ambientación, sumada a la media luz, el público extranjero y la originalidad de la comida, nos transportan a un país lejano, en pleno Palermo.

Los dueños de Fukuro Noodle House son un argentino, Matías Camozzi, y su mujer norteamericana, Vanessa. Se conocieron estudiando en los Estados Unidos y juntos emprendieron una maratón de muchos años por las barras y cocinas de la ciudad de Washington, sólo interrumpida por viajes a Asia, gran pasión de ambos. De cada país y de cada amigo asiático que encontraron en los Estados Unidos, tomaron sus recetas preferidas para abrir el que sería su “noodle house” porteño. En Fukuro Noodle House, ellos mismos

elaboran los noodles alcalinos, principal secreto del ramen (la alcalinidad, algo así como el PH del fideo, permite que se “peguen” el caldo y los sabores). El caldo, el otro ingrediente fundamental del ramen, lleva entre 24 y 48 horas de elaboración para lograr la concentración perfecta de sabor. El preferido, no te asustes, está hecho a base de huesos de cerdo: tiene una consistencia, textura y sabor únicos. Siempre está la opción de elegir el de algas kombu y hongos shitake, más liviano. En ambos casos, al caldo y los noodles se le suman carnes de pollo o cerdo, verduras varias y un huevo poché, que se rompe y se mezcla con el líquido.

La carta es corta pero ejecutada con consistencia nipona: además de ramen, hay dumplings y streamed buns. Los dumplings son una suerte de raviolos cocidos al vapor, una pasión mundial hasta ahora inhallable en Buenos Aires. En Fukuro, vienen #PiggyStyle (aquí todo tiene su hashtag que linkea a fotos en la página), es decir, rellenos de cerdo más akusay, ajo y jengibre; y cubiertos con una reducción de salsa de soja y azúcar. Los steamed buns o “bao”, en taiwanés, son unos pañuelitos de masa superesponjosa rellenos de cerdo o roast beef asados a fuego lento. Toda carne puede reemplazarse por hongos shitake, para fortuna de los vegetarianos. Las sorpresas continúan hasta el final. El postre, una galleta deliciosa, viene en una cajita con cara de animal, acompañada de un vaso de leche saborizada. En Fukuro, todo es un viaje para abrir la cabeza.





# ST. GERMAIN

PRODUCTOS EXCLUSIVOS PARA SIBARITAS  
Y AMANTES DEL BUEN VINO  
REGALOS PERSONALES Y CORPORATIVOS



15 años de experiencia y liderazgo en el mercado nacional e internacional.

ENCUENTRA NUESTROS PRODUCTOS EXCLUSIVOS  
EN LAS MEJORES TIENDAS DE DISEÑO, BAZARES Y VINOTECAS

Kitchen Company

WINERY  
COMPANY

Ligier

FORK

enoGarage

TONEL PRIVADO

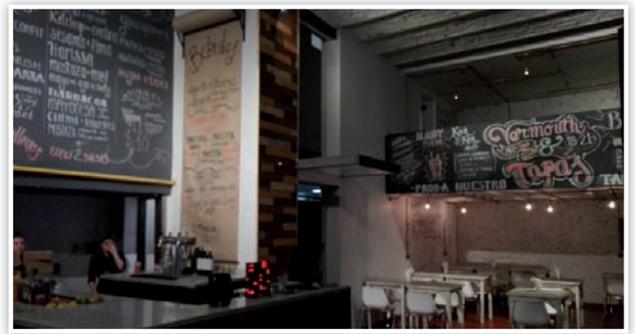
FRAPPE

[www.st-germain.com.ar](http://www.st-germain.com.ar)



## KON KON

**Honduras 5799, Palermo y sucursales.**  
**Viernes, sábado y domingo de 12:30 a 15 y de 20 a 23.**  
**Lunes a jueves, de 20 a 23.**



**D**icen que todo está inventado, también en gastronomía, y quizás por eso el primer método de cocción, la leña, está volviendo con más fuerza que nunca. De hecho, cuando Pablo Abramovsky (dueño de uno de los primeros puertos cerrados de la ciudad, Paladar, que aún sigue vivo y coleando) decidió abrir un local a la calle, eligió un espacio en Villa Crespo que ni siquiera tenía gas. Inspirado por todo lo que aprendió en sus aventuras de juventud en las cocinas de Medio Oriente, nació Kon Kon. Su pastrón y su shawarma, de los pocos, sino el único, hecho a la leña en la ciudad, en seguida dio que hablar. En poco tiempo, Abramovsky se instaló en pleno Palermo Hollywood, con más espacio, pero todavía solo a leña.

Como buen local de Street food, Kon Kon no tiene car-

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$\$

ta sino pizarras. Los principales: ahawarma, hamburguesa de 100% de novillo, kofte de cordero, bondiola braseada, pastrón, hamburguesa vegana, falafel. A Abramovsky también le gusta la panadería, por lo tanto se encarga de que los panes para contener estos platos tengan lo suyo: focaccia, pretzalej, pan vienés, pan de zapallo. Luego están los rellenos: tomates confit, chucrut, humus, baganush, pepinos agrídulces, cebollas al curry y mohamarra (una pasta de ajíes típica de Siria).

El pan se sigue llenando con salsas variadas: ketchup de enebro, harissa, mostaza de miel, mayonesa de ajo y chily, barbacos, chimichurri de hierbas, etc. Por último, y por si queda lugar, las guarniciones: papas o batatas, ahumadas al horno o fritas, y hojas verdes. Las combinaciones son a gusto del consumidor, pero aceptó sugerencias.



## MI BARRIO

**Arenales 2609, Barrio Norte y sucursales**  
**Tel: 4823-7208. Días y horarios, consultar según sucursal.**

**D**esde que abrió en 2014 en Recoleta, ya sumó cinco sucursales en distintos barrios porteños y una en Mendoza. El nombre Mi barrio no es casual: la idea es que cada una de sus hamburguesas represente la esencia de los diversos barrios de la Capital.

El éxito del emprendimiento se explica por la calidad y simplicidad de sus preparaciones: 170 gramos de 100% carne vacuna de cortes "secretos" y buen pan casero. El chef Diego Ibarra ideó opciones para todos los gustos, que se acompañan con papas o batatas fritas o con las papas "Mi Barrio" (queso cheddar y panceta crocante). Algunas de las más pedidas son la Palermo con cheddar, panceta, huevo a la plancha, cebolla y salsa barbacoa; y la Puerto Madero, con morrones asados, jalapeños, nachos, maíz tostado, pasta de frijoles, guacamole y aceite de ci-

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$\$

lantro. Para los vegetarianos, la Agronomía, de vegetales con mozzarella, tomate confit, champiñones salteados y mayonesa de calabaza. Si andás por Colegiales pidí la de la casa, con mayonesa de ajo, mozzarella, berenjena provenzal, champiñones salteados, panceta, tomate fresco y albahaca fresca.

De postre, hay 4 variantes de Chocotorta. Las más golosas son la Cocotorta (con galletitas Rumba, queso crema, leche condensada, dulce de leche y coco tostado) y la Chocomisú (con los bay biscuit de la abuela, queso crema, leche condensada, café y licor de café). Parar beber, hay limonadas y buena cerveza artesanal, en variedades Blonde Ale (rubia) y Scottish Ale (roja).

Los locales son informales pero cómodos, con mesas compartidas y mesas en la vereda.



MALBEC WINES COMPANY

malbecwines.com.ar



VINOTECA ON LINE - DISTRIBUCIÓN GASTRONÓMICA  
SERVICIOS CORPORATIVOS - REPRESENTANTE DE BODEGAS BOUTIQUE  
REGALOS EMPRESARIALES - COMERCIO EXTERIOR  
PRODUCTOS REGIONALES - CATERING



MALBECWINES.COM.AR  
TIENDAWMC.COM.AR

CUENCA 3838 - CABA  
INCLÁN 1436 - CABA



INFO@MALBECWINES.COM.AR



## LE BISTROT

**Alianza Francesa.  
Avenida Córdoba  
946, 1er piso.  
4322-0068 int. 361.  
Lunes a viernes de  
9 a 19. Almuerzo  
de 12:30 a 15:30.**

Cocina	🐟🐟🐟🐟
Servicio	🐟🐟🐟
Ambiente	🐟🐟🐟🐟
\$\$\$	\$\$\$



**E**scondido en el primer piso de la sede central de la Alianza Francesa, cada mediodía sucede un pequeño encuentro con la cocina. Le Bistrot es uno de los secretos mejor guardados de la ciudad: mucho más de lo que se podría esperar de un instituto de enseñanza y muy cercano a la cocina simple de un bouchon de Lyon.

La cocinera a cargo (no le gusta que le digan chef) es Patricia Courtois, nieta de normandos, quien cada día se propone el desafío de restaurar a quienes llegan a su salón y se dejan alimentar por ella. Patricia conserva caldos y fondos de cocción como pociones mágicas, que emplea para dar vida nuevos platos llenos de sabor. En su cocina los despojos se convierten en manjares y las ollas de sopas y guisos humean al fuego, como en las cocinas de antaño. La invitación es a la simpleza y a la cocina evocativa, la que nos lleva a los sabores de la infancia y del pasado.

El espacio, con un maravilloso vitraux, fue originalmente el jardín de invierno de una palaciega casa del año 1932, que perteneció a la familia Castex. No hay carta, sino una pizarra que cambia todos los días pero los clásicos franceses son fijos: omelette, croque madame, ensalada nçoise (con huevo duro, anchos y aceitunas negras),

ensalada lyonnaise (con queso azul, peras y espinaca) y quiche del día, con su auténtica masa hojaldrada. También puede que le toquen suerte unos “oeufs en cocotte” (huevos en cazuela, hechos al horno con vegetales), una vichyssoise (sopa fría de papas y puerros) para el verano y una soupe a l’oignon (sopa de cebollas con queso gratinado) en invierno. Otra especialidad de Courtois son los pâtés, que llegan a la mesa acompañados de pickles y encurtidos caseros.

Además hay platos del día no necesariamente franceses pero siempre reconfortantes: desde raviolos de calabaza y almendras hasta pastel de cordero guisado, cocinado en masa de hojaldre con zanahorias y ciruelas secas. De postre, crème brûlée, tarte tatin, marquise au chocolat. La pastelería es otro de los fuertes de “Le Bistrot”, con éclairs, madeines y los mitológicos canelés de Patricia, entre otros vicios. La casa está abierta todo el día, con buena pâtisserie (memorables canelés, financiers y biscuits de Reims) para darse un gusto acompañados de un buen té o cafés.

Puesto que Le Bistrot es una institución educativa, no permite el consumo de alcohol. La cocina francesa pierde un poco el alma sin su vin rouge, pero los sabores de la casa compensan con su emoción.





CASA CHÊNE  
TIENDA DE VINOS

# VINOTECA & WINEBAR

- BOUTIQUE DE VINOS • DEGUSTACIONES CADA SEMANA
- GASTRONOMÍA • CERVEZAS ARTESANALES
- TERRAZA BAR • MÚSICA EN VIVO



HORARIO: LUNES A MIÉRCOLES DE 14 A 22 HS. Y DE JUEVES A SÁBADOS DE 16 A 24 HS.  
PAUNERO 2880, PALERMO. WWW.CASACHENE.COM.AR. CONTACTANOS@CASACHENE.COM.AR

f @ @CASACHENE



## OPIO

**Dirección: Honduras 4415, Palermo, CABA. Tel.: 4864-1046. Miércoles a sábado de 20 a 2.**

Cocina	✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕✕
Ambiente	✕✕✕✕
	\$\$\$

**S**u mentor, Diego Rizzi (ex Blanch) tiene más de 20 años de experiencia en el rubro gastronómico, y muchos más kilómetros recorridos. Vivió en Francia, India, Nepal y Tailandia, países que lo formaron como cocinero y le enseñaron las técnicas y el amor por la cocina callejera asiática. En Opio, Rizzi evoca el street food callejero de países como la India, Vietnam y Tailandia, pudiéndose encontrar también platos japoneses y alguno taiwanés.

Opio tiene un estilo callejero marcado. Está ubicado en un ex taller mecánico, remodelado como galpón, con paredes cubiertas por un inmenso collage de posters y afiches de la cultura asiática. También cuelgan objetos traídos de viajes junto a grandes lámparas galponeras y un gran locker de metal. Las mesas y sillas son de madera clara, típico de los comederos asiáticos. Hay una gran mesa comunitaria o mesas para dos. La cocina es a la vista, rodeada de una barra baja donde se puede comer y mirar a los cocineros en acción.

Los platos elegidos para la carta son los favoritos del chef. En la sección de Snacks hay preparaciones como Crab cakes de langostinos empanados en panko o Spring rolls de pollo. Hay dos variedades de ensaladas: de repollo, cítricos, menta, cilantro, albahaca, aliño spicy y langostinos panko; y la de albahaca, cebolla roja, zanahoria, daikon, rabanito, hojas baby, y aliño de lima. Entre las sopas, infaltable el Pho de carne: caldo oscuro, fideos anchos de arroz, ternera, albahaca, menta, brotes de soja, lima, cilantro o el Khao soi de pollo: caldo claro, fideos, echalotes, pollo, leche de coco, cebolla roja, jengibre, cilantro. Entre los sándwiches, hay 4 variedades: Banh mi clásico (pan francés, albóndigas de cerdo, pickle de zanahoria y daikon, cebolla roja, cilantro); Bao de cerdo (pan al vapor relleno de cerdo, repollo y verduras); Bun clásico (pan al vapor abierto con panceta, salsa hoisin, pickles y akusay) o Bun veggie (pan al vapor abierto con hongos y pickles).

Una de las especialidades de la casa es el curry. En el momento de hacer el pedido debe especificarse el



punto de picante deseado: suave, mediano o fuerte. Hay 4 variedades: amarillo de pollo estilo hindú, rojo de langostinos y leche de coco, curry verde de espinacas o biryani de cordero.

Para apagar el fuego, hay paletas de postre. De miel y especias, y de chocolate y chiles con garrapiñada. También hay vasitos con golosa mousse de maní o poderoso banana shot, con miel y coco.

Opio tiene una extensa carta de bebidas. Hay cervezas artesanales, ideales para acompañar este tipo de comida y tragos concebidos para maridar la carta. el Opio, Jameson, syrup, menta, lima, albahaca, soda; Silver sour: vodka Skyy, limón, lychee, arándanos y Campari; Oriental Caipi: sake, naranjas, miel, menta, entre otros. Además cuentan con una interesante variedad de Gin Tonics y Aperitivos.





## RITA

**Olleros 3891,  
esquina Fraga.  
Chacarita. 4554-  
4555. Comida  
casera, pastelería.  
Lunes a viernes  
de 9 a 19. Sólo  
efectivo. Takeaway.**

Cocina X X X X  
Servicio X X X X  
Ambiente X X X X  
\$\$\$\$\$

la merluza a la plancha, el almíbar de cardamomo de la ensalada de frutas, la presentación cuidada...

El menú del día ofrece una entrada, tres opciones de plato principal, más un postre o café. Otros platos del día para tentarse: ensalada de cebada perlada, zapallo kabutia, brócoli, remolacha y rúcula; risotto a la plancha con nueces con ensalada de rúcula y cebollas; y raviolones de espinaca y ricota, con concassé de tomate, nueces y aceitunas negras.

La carta tiene una buena variedad de sándwiches (lomo, pollo, bondiola, salmón), ensaladas (excelente la de brie apañado con peras, rúcula y cebolla colorada) y platos más succulentos. Un fuerte de la casa son las sopas, un remedio perfecto para este invierno tan frío, también disponibles para llevar al paso. También los panes y la pastelería de Rita son caseros.

Ofrecen desayunos y meriendas con buen café y té (también para llevar), scones, budines, carrot cake o lo que la inspiración del día mande.

La ambientación, simple y refinada, con cocina a la vista y una barra con campanas de vidrio que cubren las tortas está alineada con la propuesta.

**P**roductos frescos, recetas simples y un cocinero con buena mano. Para comer bien no hace falta mucho más que eso. Esa fue la idea de Silvina Trouilh (ex Faena y Caseros) al "tomar" la esquina que por años ocupó el entrañable Masa Madre, del cual heredó el espíritu noble y sencillo.

La magia está en la sensibilidad de quien cocina, esos toques sutiles son los que hacen toda la diferencia: el aliño de la ensalada (buen aceite de oliva y un toque agridulce), el ancho y la cocción perfecta de la tortilla de papas, la piel tostada de





## YEITE

**Humbolt 298, Villa Crespo. 4855-6777. Deli. Martes a domingo de 9 a 19. Sólo efectivo.**



Cocina	✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕✕
Ambiente	✕✕✕✕
	\$\$\$

**H**ay que ser muy porteño para aplicar bien la palabra yeite. “Asunto”, “rebusque” y “truco” son algunas definiciones que se encuentran por ahí, pero todas parecen quedarse cortas: uno simplemente sabe cuándo usarla. Esta esencia porteñísima es lo que la reconocida pastelera Pamela Villar quiso plasmar en el nombre de su primer restaurante. Ubicado en un límite poco transitado del barrio de Villa Crespo, rodeado de fábricas, talleres mecánicos y frente a la cancha de Atlanta, Yeite tomó de su entorno una ambientación tipo industrial, con materiales nobles (cemento, madera, hierro). Paradójicamente, lo fabril le da un aire cosmopolita, amplificado por la original idea de que, sin puerta de por medio, está el local de ropa de la diseñadora top Jessica Trosman.

En Yeite, Pamela se luce no sólo con la pastelería sino con una cocina de mercado, estacional, con una vuelta de tuerca que le da identidad.

Las frutas y verduras son protagonistas, pero siempre incluye carnes y pescados entre sus opciones del día. Uno de los hits de la casa es la hamburguesa de cordero, con tomates y cebollas asadas, succulenta pero magra, nutritiva y sabrosa. Pamela encuentra inspiración en la cocina del Medio Orien-

te y en sus preparaciones suele utilizar hierbas, especias, yogures, frutas secas y ahumados que amplifican el sabor. Curries, pollo Tandoori con granada y perejil, salmón blanco con puré de remolachas y sésamo, taboulhe, papas rotas con uva y rúcula, remolachas asadas con lentejas asadas y

queso feta son algunos de los platos que pueden encontrarse en la carta, que cambia cada tres semanas. Por tratarse de una propuesta de día, Yeite tiene buenos sándwiches (brie, cebollas caramelizadas, pimientos y rúcula; jamón crudo, manteca de eneldo y pepino; de pastrón casero con tomate, pepino y mostaza de Dijon, entre otros), ensaladas y tartas (hojaldrada de tomate, berenjena y cebolla; de espinaca, choclo y queso en masa philo). Hay un menú del día con opciones igualmente sabrosas y a un precio amigable. Para tomar: limonada fresca, una carta de vinos corta con buenas opciones por copa, cerveza, gintonic y Campari. Los postres, obviamente, son

un imperdible de la casa: Crema catalana de dulce de leche, duraznos en almíbar y crumble de coco; galette de ciruelas, miel, almendras y helado; además de budines, brownies y pequeñas delicias para pecar a cualquier hora del día con los mejores té y cafés.





# COMERCIALIZACIÓN Y POSICIONAMIENTO DE VINOS DE ALTA GAMA

Nos gusta el vino. Mucho. Amamos el vino. Si hubiéramos nacido en Mendoza haríamos vino, o trabajaríamos en una bodega. Pero también amamos Buenos Aires, el lugar donde crecimos y donde formamos nuestra empresa.

Coyanco es la manera que encontramos para unir nuestras dos pasiones, una forma de estar ahí sin dejar de estar acá.

Elegimos vincularnos con bodegas donde podemos ser parte activa en el proceso, donde podemos pensar el vino, compartirlo, darlo a conocer. Trabajamos en la construcción de la marca dando lo mejor de nosotros, desde el asesoramiento comercial y la distribución, hasta la comunicación y la imagen.

No queremos ser sólo una comercializadora, queremos ser parte de un engranaje para que estas bodegas que elaboran eso que tanto nos gusta puedan llegar a más y más lugares, incluso a tu copa.

Y esa es nuestra manera de hacer el vino.



## COYANCO

2003 • ARGENTINA



*ReNacer*  
TOP NEW WORLD WINES

*Viña Alicia*  
WINES

MELIPAL  
VIÑA & BODEGA

 [coyanco.com.ar](http://coyanco.com.ar)

 [coyanco](https://www.facebook.com/coyanco)

 [coyancovinos](https://www.instagram.com/coyancovinos)

 [CoyancoVinos](https://twitter.com/CoyancoVinos)



## GRAN DABBANG

**Gorriti 4015- Palermo.  
Cocina callejera judía.  
Lunes a jueves, de 18 a  
0:30. Sábados de 12 a 3.  
Domingos de 12 a 0:30.**

Cocina	XXXX
Servicio	XXX
Ambiente	XX
	\$\$\$\$



**B**uenos Aires hay todo un circuito de restaurantes cuyos propietarios son jóvenes parejas conformadas, en general, por un argentino y una extranjera. Son auténticos negocios familiares donde ellos cubren todos los frentes, desde la cocina hasta el salón, y son frecuentados, sobre todo, por extranjeros que viven en Buenos Aires ansiando ampliar sus opciones gastronómicas. Algunos ejemplos son Nola, Sunae Asian Cantina, Fukuro Noodle Bar, Chipper y la apertura más reciente, Gran Dabbang, ubicado sobre la Av. Scalabrini Ortiz, tierra de nadie en pleno Palermo. Gran Dabbang debe su nombre a un héroe del cine indio y su cocina tiene el espíritu de las películas de Bollywood. Siguiendo la regla, sus dueños son el cocinero argentino Mariano Ramón y su esposa Pip, una botánica inglesa, quienes se conocieron en Nueva Zelanda y juntos siguieron a Tailandia, Vietnam, Malasia, Cambodia, Laos, India y, finalmente, Londres.

Ser aceptado fue lo más difícil, pero pronto Mariano logró trabajar en cuanto cocina se cruzara en su camino. “En India son muy celosos de sus recetas, el uso de las especias es un secreto conservado entre clanes de cocineros”, nos cuenta. Aún así, aprendió. Dicen los expertos que, cuando hay, en Gran Dabbang se come el mejor curry de Buenos Aires. La carta cambia constantemente, de acuerdo con los productos disponibles y la inspiración del cocinero, pero los curries

siempre vuelven. La ambientación es austera, no se toman reservas, no se aceptan tarjetas y el servicio es el mínimo indispensable. La estrella indiscutida en Gran Dabbang es la comida, y de verdad brilla. Las porciones son chicas para poder picar de todo y podés estar seguro de que probarás todo el abanico de sabores reconocibles por sus papilas gustativas. Dulce, picante, ácido y amargo en todas las combinaciones

imaginables. Todo viene acompañado de salsas (sweetchilli), chutneys (de zanahorias), semillas (de cebolla) y hierbas (lima kafir) que quizás nunca hayas probado, pero que abrirán un nuevo mundo de posibilidades de sabor. Lo único fijo en la carta son las pakoras, unos buñuelos de acelga y harina de garbanzo, muy livianos y crocantes, que tienen prácticamente un club de fans. Otros platos que pro-

bamos el día de nuestra visita fueron el falafel de plátano y garbanzo, con coleslawsatay y ketchup de tuna; los kebabs de pollo con ensalada de mango, pepino e hinojo, y chutney de coco; y las aceitunas marinadas con pickles de papaya. Para demostrar que la buena cocina no tiene fronteras, Mariano incluye entre sus creaciones preparaciones más cercanas a lo nuestro, como la burrata con fainá a las que les suma berenjenas con harissa, granos de granada y cebolla roja. Un manjar. De postre, su versión del queso y dulce: cheddar estacionado con limas y mamones en almíbar. Cocina creativa y sabrosa para abrir el paladar.





## LA ALACENA

**Gascón 1401,  
Palermo. 4867-2549.  
Cocina de mercado.  
De lunes a viernes  
de 9 a 19. Sábado de  
10 a 19. Visa débito.**

Cocina      
 Servicio      
 Ambiente      
 \$\$\$\$

**V**egetales frescos de estación, quesos artesanales y huevos de campo, panes recién horneados, carnes jugosas con aroma a hierbas. Así era la cocina en los hogares de antaño. Lo orgánico no existía porque todo era orgánico, fresco, de granja. Se hacían las compras en la feria para las comidas del día y en casa había tiempo para amasar y cocinar a fuego lento. Tareas difíciles en nuestros días, pero para eso está La Alacena. Ubicado en una esquina de Palermo, justo cuando Honduras deja de ser ancha y entra en la locura del Soho/Hollywood, La Alacena invita a entrar. Tiene una estética despojada y la cocina está a la vista: se ven bandejas de croissants entrando al horno, frascos de pickles caseros y la pastelería del día a la vista. Julieta Oriolo (ex Bar Uriarte, Basa y Grand Cafe, además de asesora de Le Blé y Malvón) y Mariana Bauzá (ex Bar Uriarte, luego dedicada al catering) son las autoras de todo lo que aquí sucede. Desde tostadas para el desayuno –con mermeladas caseras y café molido en la casa– hasta el mediodía, cuando salen a escena los prensatti, esos sándwiches inolvidables, los panes son uno de los fuertes de La Alacena.

La receta del pan es de la abuela italiana de Oriolo: la masa se bate, no se amasa, leva un día y se pone bien chirra sobre la asadera. “Cuando suena como un tambor está lista”, nos cuentan, y a la mesa llegan los prensatti (prensados en italiano, es decir, tostados a la plancha con un peso encima).

En su versión salada, recomendamos el de queso azul con pickles de pera, muy especial; y el de mortadela –¡la verdadera!, así que olvidá los prejuicios– con pistachos, pickles de rabanito y rúcula. La versión dulce, con Nutella y rociada en azúcar impalpable, es un viaje de ida. La otra estrella del mediodía en La Alacena es el abanico de ensaladas. Inspirada y sabrosa, la de zapallo cabotea asado con trigo candeal, queso feta, rabanitos encurtidos, garbanzos, pasas, cebolla roja, acelga salteada y dressing de soja. También hay platos del día como el pollo al horno con limones, tomates y hongos asados; o el pescado blanco con arvejas frescas, hinojos, queso parmesano, tomillo y limón. Lo mejor es hacerse amigo de La Alacena en Facebook para enterarse qué sirven ese día. Es un lugar ideal para el brunch del fin de semana, que



para La Alacena se extiende a los lunes con el Gastro Brunch, un regalo para los gastronómicos en su tradicional día de cierre. El rango delicias es un sueño: french toast con duraznos asados con panceta y miel; tagliolini alla genovesa; huevos a la plancha, pòché con salchichas sicilianas, o con espárragos, habas, arvejas y pangriatatta de castañas; por nombrar algunos. Siempre hay panes recién hechos, fiambres, quesos, pâtés y carpaccios, todo de gran calidad. La Alacena está abierta todo el día. No te pierdas la tarteleta crocante de mousse de chocolate con cacao y sal Maldon. Si vas a pecar, que sea con clase.



## LOS GALGOS

Av. Callao 501 (esq. Lavalle), Tribunales. 4371-3561. Bar/ Cocina porteña. Lunes de 7 a 20, martes a viernes de 7 a 24. Sábado de 7 a 1. Tarjetas de crédito.



Cocina X X X X  
 Servicio X X X X  
 Ambiente X X X X  
 \$\$\$\$

Un bar es, ante todo, su personalidad”, dice en una de sus páginas el hermoso libro homenaje a los diez años del bar 878, titulado “Cócteles, Recetas e Historias del Bar de Buenos Aires”. El libro fue un proyecto de sus dueños, Julián Díaz y Flor Capella, sin duda la pareja perfecta para devolverle la salud al olvidado bar Los Galgos. Cuando se enteraron de que estaba cerrando, decidieron alquilarlo con la misión de mantener viva su personalidad. Lo restauraron en base a lo que mostraban las fotos históricas del lugar y adaptaron sólo lo imprescindible. La propuesta gastronómica también tenía que adaptarse. Debía ser un homenaje a la gastronomía porteña. Buen aceite de oliva, pastelería y panadería hechos en casa, tostados con manteca en vez de mayonesa (uno de los grandes sacrilegios de los últimos años), buen café y buenos vinos. En la carta encontrarán clásicos entrañables, algunos en peligro de extinción como la pascualina con huevo duro entero, la lengua a la vinagreta, el revuelto gramaño con arvejas, los canelones de ricota y espinaca con salsa blanca, el hígado a la romana, los tallarines con estofado y el flan hecho con 12 huevos, entre otros. Ninguna pretensión: sólo la cocina porteña de siempre, bien hecha. Otro desafío de Los Galgos era que fuera como esos puertos a los que uno

siempre puede llegar. La propuesta debía sostenerse durante cada hora del día. Hay desayunos clásicos y ultradietéticos (los sábados sirven “Desayuno de hotel”, con panes, fiambres y quesos, huevos y jugo de naranja exprimido); almuerzos con platos del día que salen rápido (uno carnívoro, uno vegetariano y otro ligero); buenos aperitivos para la hora del vermouth con picadita; y una cena con carta corta pero contundente. De yapa, siempre recibirás una rica fruta de estación. Sin perder el espíritu clásico, Los Galgos también tiene en su carta platos más elaborados o con un toque gourmet, protagonistas de la noche: Bondiola con batatas glaseadas, milanesa napolitana con papas asadas y romero fresco, cazuela de conejo al Chardonnay, ancas de rana a la provenzal, y ensalada de frutas con almíbar de menta. Los vinos son los de la nueva ola, de bodegas pequeñas o ejemplares selectos de las bodegas grandes. Turistas, abogados, parejas, familia, artistas, hipsters y compadritos. Por la zona donde se encuentra, el público es variopinto y ese es uno de sus mayores atractivos. Los Galgos nos recuerda que somos un gran centro cosmopolita, pero también una ciudad llena de historia, romanticismo y amistades que se cultivan, mejor que en cualquier otro lado, en una mesa de bar.





CONSULTORES Y ESPECIALISTAS  
EN VINOS ARGENTINOS Y DEL MUNDO

---

 Libertad 970 · Buenos Aires  4811-0664

 [info@soilwines.com.ar](mailto:info@soilwines.com.ar)

 Soil Wines Buenos Aires

 @soilwines

 @soilwinesba



## LOS GALGOS

Av. Callao 501 (esq. Lavalle), Tribunales. 4371-3561. Bar/ Cocina porteña. Lunes de 7 a 20, martes a viernes de 7 a 24. Sábado de 7 a 1. Tarjetas de crédito.

Cocina >>>  
 Servicio >>>  
 Ambiente >>>>>  
 \$\$\$



Un bar es, ante todo, su personalidad”, dice en una de sus páginas el hermoso libro homenaje a los diez años del bar 878, titulado “Cócteles, Recetas e Historias del Bar de Buenos Aires”. El libro fue un proyecto de sus dueños, Julián Díaz y Flor Capella, sin duda la pareja perfecta para devolverle la salud al olvidado bar Los Galgos. Cuando se enteraron de que estaba cerrando, decidieron adquirirlo con la misión de mantener viva su personalidad. Lo restauraron en base a lo que mostraban las fotos históricas del lugar y adaptaron sólo lo imprescindible. La propuesta gastronómica también tenía que adaptarse. Debía ser un homenaje a la gastronomía porteña. Buen aceite de oliva, pastelería y panadería hechos en casa, tostados con manteca en vez de mayonesa (uno de los grandes sacrilegios de los últimos años), buen café y buenos vinos. En la carta encontrarán clásicos entrañables, algunos en peligro de extinción como la pascualina con huevo duro entero, la lengua a la vinagreta, el revuelto grama-jo con arvejas, los canelones de ricota y espinaca con salsa blanca, el hígado a la romana, los tallarines con estofado y el flan hecho con 12 huevos, entre otros. Ninguna pretensión: sólo la cocina porteña de siempre, bien hecha. Otro desafío de Los Galgos era que fuera como esos puertos a los que uno

siempre puede llegar. La propuesta debía sostenerse durante cada hora del día. Hay desayunos clásicos y ultradietéticos (los sábados sirven “Desayuno de hotel”, con panes, fiambres y quesos, huevos y jugo de naranja exprimido); almuerzos con platos del día que salen rápido (uno carnívoro, uno vegetariano y otro ligero); buenos aperitivos para la hora del vermouth con picadita; y una cena con carta corta pero contundente. De yapa, siempre recibirás una rica fruta de estación. Sin perder el espíritu clásico, Los Galgos también tiene en su carta platos más elaborados o con un toque gourmet, protagonistas de la noche: Bondiola con batatas glaseadas, milanesa napolitana con papas asadas y romero fresco, cazuela de conejo al Chardonnay, ancas de rana a la provenzal, y ensalada de frutas con almíbar de menta. Los vinos son los de la nueva ola, de bodegas pequeñas o ejemplares selectos de las bodegas grandes. Turistas, abogados, parejas, familia, artistas, hipsters y compadritos. Por la zona donde se encuentra, el público es variopinto y ese es uno de sus mayores atractivos. Los Galgos nos recuerda que somos un gran centro cosmopolita, pero también una ciudad llena de historia, romanticismo y amistades que se cultivan, mejor que en cualquier otro lado, en una mesa de bar.



80 años

NUESTROS TRABAJOS



## 80 AÑOS CREANDO Y DESARROLLANDO ESTUCHES DE MADERA





## OPORTO ALMACÉN

11 de septiembre 4152, Núñez. 4703-5568. Cocina porteña.  
Martes a domingos de 12 a 24.

**E**n el barrio de Núñez sólo faltaba el almacén y llegó, en versión chic, con Oporto Almacén: rotisería y venta de productos en la entrada; restaurante/cafetería; vinoteca en el primer piso y barra de tragos en la terraza. Su dueño es Rodrigo Colombes, un joven emprendedor del mundo del vino, quien convocó a los chefs Tomás Di Lello y el diseñador de interiores Horacio Gallo. Entre los tres crearon el concepto de Oporto Almacén: un multiespacio sibarita con cocina, rotisería y vinos a la vista.

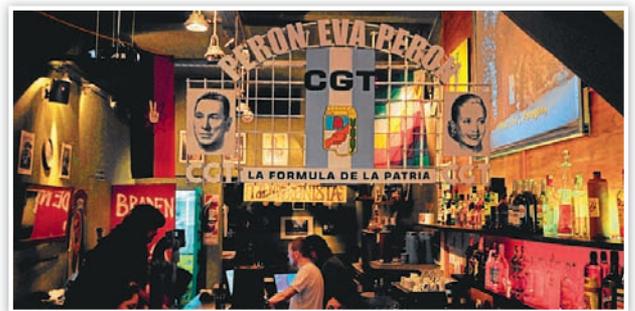
Cocina	XXXXXX
Servicio	XXXXXX
Ambiente	XXXXXX
	\$\$\$\$\$

En la rotisería podés comprar para llevar o comer en el restó: lengua la vinagreta, empanadas de carne, buñuelos de acelga, etc. Fiel a su espíritu, la carta tiene clásicos porteños, elaborados con materias primas muy cuidadas. Sándwich de jamón crudo con manteca en pan baguette, muy buen vitel toné, milanesa de lomo a la napolitana (con ensalada de rúcula y almendras), etc. El brunch del domingo es una excelente opción. De noche, bajan las luces y la propuesta se sofisticó con platos como el ojo de bife de pastura, con pak choi a la manteca y papas dauphine; y el lenguado con jugo de repollo colorado, aceituna verde, crudités y papas paille, entre otros. La noche también es el momento para probar su cuidada selección de vinos. Dejate aconsejar.



## PERÓN PERÓN

Carranza 2225, Palermo. 4777-6194. Cocina criolla.  
Lunes a jueves de 18 a 3. Viernes de 18 a 4. Sábado de 19 a 4. Reservas. Solo efectivo.



**E**n Perón Perón suena la marcha peronista, hay un altar de Evita, fotos y parafernalia partidista hasta en el baño, pero aún así, es mucho más que un Resto Bar temático. Aquí se come cocina criolla auténtica, sabrosa, succulenta y ¡caliente! La cocina es mérito de Gonzalo Alderete Pagés, paradójicamente un salteño de familia radical, que lleva en la sangre la cocina de su tierra. Las empanadas fritas de osobuco (bra-seado cinco horas, inspiradas en las de charqui) son un viaje de ida: bien jugosas y con un sabor que nos transporta a la infancia. Sin dudas, las mejores de la ciudad. El locro (con todo menos grasa) y el guiso de mondongo (tiernísimo, hervido dos horas como indica la receta de Doña Petrona) les gustan hasta a quienes no gustan del locro ni del mondongo. El pacú, hecho a la parrilla y acompañado de papas con romero y tomates encebollados, también despierta

Cocina	XXXXXX
Servicio	XXXXXX
Ambiente	XXXXXX
	\$\$\$\$\$

pasiones. Como el peronismo.

El humor todo lo puede y la carta lo demuestra: entraña y pechuga al parquet; “La verdura del régimen capitalista” o “Peronismo light” y, de postre, hay “flan quinquenal” (un manjar como los de antes, con leche condensada) y “mousse cabecita” (de chocolate). Otro postre imperdible: membrillos en casco con mascarpone. A la hora de beber, hay una excelente selección de vinos argentinos de bodegas pequeñas; buena coctelería (entre otros, la Sangría Pulqui

II, con jugo de naranja y vino Justicialista y el ¡Néstor Vive!, con Cynar, menta y angostura); además de cervezas artesanales, cuyas choperas están en máquinas de coser. Para la digestión: té de hojas de coca. En un restaurante, la única verdad es la comida. Si pensás con el estómago, Perón Perón te convierte en peronista, al menos por una noche.

# Descubrí todos los meses nuevas **CERVEZAS ARTESANALES** adaptadas a tus gustos

Unite y recibí  
una **cerveza gratis**  
usando el código  
**NOTICI16**

Válido hasta 31/04/17



# BIERFUL

CLUB DE CERVEZA ARTESANAL

- Seleccionadas por **nuestros sommeliers** • Acompañadas de fichas técnicas, notas de cata y más • **Envío gratis** en CABA y subvencionado en GBA.

[www.bierful.com](http://www.bierful.com)



## PROPER

Aráoz 1676,  
Palermo.  
4831-0027.  
Cocina a leña  
de autor. Martes  
a sábados de  
20:30 a 24.  
Sólo efectivo.



Cocina	✕	✕	✕	✕	✕
Servicio	✕	✕	✕	✕	✕
Ambiente	✕	✕	✕	✕	✕
	\$	\$	\$	\$	\$

De día, Proper mantiene su fachada original de taller mecánico; nada indica que traspasando las cortinas metálicas hay un restaurante. De noche, la rampa por donde solían entrar los autos se ilumina e invita a pasar. El ambiente rústico que supo albergar herramientas sigue en pie convertido en salón. La cocina a la vista apenas se separa del espacio para comer por unos mostradores de trabajo: de un lado, el trajín de los cocineros que alimentan el gran horno a leña con bocados elaborados; del otro, mesas de madera que convocan a jóvenes comensales ávidos de promesas sabrosas. Los dueños son los cocineros Leo Lanussol –creador del menú salado– y Augusto Mayer – a cargo de la carta dulce–. Trabajaron con Narda Lepes muchos años. “El corazón de Proper es nuestra cocina casera a leña; todo lo que se puede lo hacemos acá. Desde el yogur, la mostaza, el jamón, el dulce de batata, las conservas. Los dos vamos al mercado, buscamos productos y en el camino vamos pensando recetas. Tenemos una carta, pero es una formalidad, una base que cada día puede cambiar. Ofrecemos raciones o small plates, la idea es que la gente comparta, no hay principales. Es una cocina de detalles, cada parte de un plato tiene un proceso, queremos que cada producto se exprese de la mejor manera, sin tapanlo

con nada”, explica Leo.

En inglés, Proper quiere decir “apropiado”, “correcto”. El nombre del local surgió de un chiste entre amigos: “Cuando algo era muy rico decíamos ‘es proper’.

No dudamos en utilizar el concepto para nuestro lugar”, dice Leo. La carta es breve y tiene improntas mediterráneas y orientales bien marcadas, pero no se mezclan. Cada bocado combina texturas y contrastes: siempre hay algo cremoso, crocante, jugoso, tibio, caliente. Algunos datos a tener en cuenta: los quesos de leche cruda son del chef neuquino y excelente maestro quesero Mauricio Couly. El pan de masa madre es creación de Francisco Trelles, quien trabajó muchos años con Francis Mallmann y se especializó en panadería en New York. Algunos de sus platos ya tienen fans: no dejes de probar la ensalada de batata ahumada, kale, queso azul y avellanas



fritas; el calamar, brócoli y alioli de porotos; la corvina con romesco de ají amarillo, arvejas y pomelo o el pastón con mostaza casera de tahine, zucchini y menta, por citar algunos. Los dulces de Mayer tienen un trabajo exquisito, su flan de dulce de leche emociona: “Me gusta investigar, siempre quiero que haya alguna conserva de estación, como el zapallo o higos en almíbar”, finaliza Leo Lanussol.



## PULPERÍA QUILAPÁN

**Defensa 1344.  
4307-6288.  
Cocina criolla.  
Martes a domingo,  
de 8 a 2. Principales  
tarjetas.**

Cocina	✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕
Ambiente	✕✕✕✕✕
\$\$\$\$\$	

**A**llá en San Telmo al fondo, cuando Defensa se encuentra con Garay, hay una pulpería de la que se oye hablar mucho. El boliche es de Grégoire Fabre, un francés joven, verborrágico y evasivo a las preguntas clásicas de un reportaje, pero una fuente de sabiduría a la hora de, por ejemplo, describir las múltiples etimologías de la palabra pulpería. La más simpática es que el pulpero, como el pulpo, debía tener varios brazos para vender, servir y atender a los clientes. Estos almacenes-bares extinguidos fascinaron a Grégoire quien, con mirada fresca y curiosidad de extranjero, creó Quilapán: más que una pulpería, una fábula viviente donde todo puede pasar. Cualquier definición de Quilapán se queda corta.

Se puede comer y beber, por supuesto. Grégoire y su novia suiza recorrieron el país durante tres años en busca de los 650 productos que venden online y en el almacén, pero que también ofrecen a los parroquianos. La propuesta va de lo popular a lo elitista sin escalas. Hay desde vinos de la casa servidos en pingüino, vinos de bodegas selectas y joyas, como los vinos de 1960 –supuestamente en perfecto estado– guardados en una bodega que pertenecía a Juan Duarte, el hermano de Evita. La carta de comidas tiene espíritu criollo, pero con un énfasis en el producto que lo acerca a lo sibarita. Hay escabeches varios –de ciervo y jabalí, de La Pampa, de

vizcacha y chivo de San Luis–, provoleta de queso de cabra montesa de Mar del Plata con tomates asados, brochette de morcilla bombón y chorizo con manzana, tablas de quesos y fiambres artesanales, parrilla y lomo Quilapán –saltado con cebollas, una receta con reminiscencias de antaño– entre otros. Del gran horno de barro que conecta el patio trasero con la cocina sale, según disponibilidad del mercado, cordero, bondiola de jabalí –cocida 4 horas con sidra y anís estrellado–, liebre pampeana y demás bichos. Entre los postres, imperdible la natilla servida con una galletita Lincoln encima, para recordar la infancia. La selección de música acompaña: “La vie en rose” de Edith Piaf convive con “La marcha de la bronca” de Pedro y Pablo y algún preludio de Bach.

Quilapán es un club social con una gran variedad de actividades, con la música como protagonista. Los martes abre el club de jazz El Morocco –reducto parisino famoso en los años 30–, escondido en las bambalinas de la pulpería; hay tardes de DJ’s y coleccionistas de vinilos; y pianistas invitados que deslumbran una noche cualquiera. Consultá por las visitas guiadas, donde podrás ver expuestas reliquias como el inodoro personal del presidente Urquiza y una moneda falsa con Carlos IV, encontrada en el aljibe de la casa. Nada es comprobable, pero es lindo dejarse llevar por el encanto de los mitos.





## SUDESTADA

**Guatemala 5602,  
Palermo. 4776-3777.  
Cocina del Sudeste  
Asiático. Lunes a  
sábado, mediodía  
y noche. Reservas.  
Tarjetas.**



Cocina X X X X X  
Servicio X X X X X  
Ambiente X X X X X  
\$\$\$\$\$

**S**i algo bueno tuvo la fiebre globalizadora de los 90 fue que se abrieron las fronteras gastronómicas. Antes, la cocina del Sudeste Asiático nos resultaba tan remota como ese territorio paradisíaco y bélico conformado por 11 países, entre ellos Vietnam, Laos, Camboya, Tailandia y Malasia. En 1999, abrieron Green Bamboo y Sudestada. Sus sabores, una conjunción de texturas variadas y de todos los gustos posibles –dulce, salado, ácido, amargo, picante y umami– abrieron los paladares. Sudestada apostó desde el principio a una ambientación despojada, donde la experiencia principal es la comida. “Los argentinos comen decoración”, dice Leo Azulay, el único socio que sigue firme en Buenos Aires, mientras Estanislao Careno y Pablo Giudice hacen crecer el imperio en España, donde hoy tienen Sudestada Madrid, Chifa y Pisca. Las sillas son cómodas, las paredes blancas, no hay música y, a la hora del sabor, pasa de todo. Azulay, además, amplía las fronteras del Sudeste Asiático con platos inspirados en clásicos de India, Corea y Hong

Kong que parten de la tradición para dar lugar a fusiones novedosas y extremas. Los entendidos saben apreciar la experiencia: no es extraño encontrar chefs comiendo en su salón. El menú del mediodía se convirtió en un hit. Es muy

accesible y original comparado con la oferta de la zona. De noche, se encienden los fuegos: carnes y vegetales pasan por wok, parrilla, plancha, o vapor creando una variedad de platos con texturas y combinaciones de sabores únicos. Ingredientes como el cilantro, el maní, el vinagre de arroz y el aceite de sésamo suelen estar siempre presentes, además de vegetales y frutas encurtidos o fermentados. Un clásico de la casa son los nem vietnamitas, unos “rollitos” con distintos rellenos y cocciones. Los hay de masa, fritos, rellenos de cerdo y ostras; y al vapor, con grandes langostinos asomando la cabeza fuera del papel de

arroz que los envuelve, acompañados en su interior con cerdo, fideos de arroz, zanahorias encurtidas, salsa de vinagre de arroz, limón y ají. Mil texturas, mil sabores, toda una experiencia.





# CASA. AGUERRE

Restaurante de Carnes Asadas



Av. Julio A. Roca 587 y Bv. Alejandro Keen - (6665) Pedernales (Partido de 25 de Mayo) - Bs. As. - Tel: 02343 - 498512 - 498621  
info@casaaguerre.com.ar - www.casaaguerre.com.ar

54-9-2343-414754

@casaaguerre

f Casaaguerre

Casaaguerre



## SUNAE ASIAN CANTINA

**Humboldt 1626. 4776-8122.**  
**Cocina del Sudeste Asiático.**  
**Martes a sábados de 20 a 1.**  
**Tarjetas.**

Cocina X X X X X  
 Servicio X X X X X  
 Ambiente X X X X X  
 \$\$\$



Desde 2009, Cocina Sunae se convirtió en un lugar de culto entre los amantes de la buena mesa. Era un restaurante a puertas cerradas ubicado en la casa de Christina Sunae, donde la chef practicaba con gran refinamiento la cocina de sus ancestros. Junto a su esposo, el argentino Franco Ferrantelli, hicieron crecer tanto el negocio como la familia y, con el nacimiento de su segunda hija, decidieron recuperar su casa y abrir un restaurante al gran público. El nuevo emprendimiento está en pleno Palermo Hollywood y, como su nombre lo indica, es una cantina asiática. ¿Qué significa eso? Que Sunae ha soltado la ortodoxia de la cocina del Sudeste Asiático para honrar el mestizaje, potenciado desde que reside en Argentina. El plato que mejor ilustra el concepto es el Chori-Pao, una versión coreano-filipina del choripán. Se trata de un pan al vapor superesponjoso con una longaniza de receta filipina, prima hermana del chorizo, kimchi de pepinos y alioli de zuka. Las influencias no siempre son tan identificables y la impronta asiática sigue siendo fuerte, pero el resultado siempre sorprende por su originalidad y sutileza de sabores.

Sunae Asian Cantina es espacioso. La cocina está parcialmente a la vista y, al fondo, hay una pared de inspiración tropical. Se respira un aire cosmopolita, no sólo por el look del lugar

sino por la concurrencia, en su mayor parte turistas y expats que ansían comer “menos argentino”. La cocina invita a viajar un poco. Entre las entradas se destacan las lumpias (arrolladitos fritos de verdura con salsa agrídulce picante), el Adobo-Pao (bao con cerdo adobado con pickles y alioli) y, en temporada, el gazpacho de sandía (picantito, con pickles hechos con la corteza blanca de la sandía, servido con chips de plátano y batata). Inolvidable. Entre los “platos grandes”, hay clásicos de Sunae como los langostinos grillados enteros (con salsa de tamarindo, jengibre, chile y ajo) y el Bun Thit Nuong, un tiernísimo cerdo grillado, marinado con miel orgánica y lemongrass, servido sobre una ensalada fría de fideos de arroz. Hay una carta vegetariana completa, con platos interesantes como el curry amarillo en leche de coco con zapallo (la carta advierte: ¡ajo, es picante!). También hay postres tentadores con el Halo, halo (mezcla, mezcla): un vaso largo con naranja, pomelo, maracuyá, lychee, nata de coco, helado de marshmallow y granita. Para nuestra grata sorpresa, la recomendación de Sunae para acompañar la cena fue un vino torrонтés,

única cepa originaria de la Argentina que hoy ha evolucionado hacia una frescura y acidez justas para maridar con este tipo de cocina. Otro mestizaje culinario para celebrar.





## *Bar du Marché*

WWW.BARDUMARCHEPALERMO.COM

*Bar du Marché es un íntimo bistró / wine bar con una propuesta especial para cada momento del día.*

Platos simples, frescos y de la más alta calidad que hacen referencia a su nombre y a las especialidades que se encuentran en cualquier bistró en Francia, tales como la pesca del día a la plancha, el camembert de cabra grillado con tomates confitados, y cada día un "Plat du jour".

A la noche el clima cambia por completo para la cena, donde ofrecemos menús de dos y tres pasos.

Tenemos una variada carta de quesos premium disponible a toda hora. Ideal para la tarde, momento en que el must es la Degustación du Marché de 3 quesos y 3 vinos (de 17 a 20hs) y por qué no, la oportunidad de darse el gusto con un foie gras.

Nuestra amplia carta de vinos se renueva constantemente y se basa en bodegas boutique, pequeños productores y nuevos proyectos. Consta de más de 100 etiquetas de Argentina y también incluye vinos de Chile, USA, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Italia, Francia y España.

Y lo mejor es que 50 de ellos, se pueden pedir por copa!

Para los amantes del sushi, el secreto mejor guardado: Club M Omakase, un Sushi Bar a puertas cerradas en el primer piso, que ofrece una propuesta particular: El menú Omakase. La idea es dejarse llevar para vivir una experiencia única.



NICARAGUA 5946 - PALERMO

Horario: Lunes a Sábados de 10 a 0.00hs / Tel: 011 47 78 10 50

PROXIMAMENTE EN NICARAGUA 6002



## UNA CANCIÓN COREANA

Av. Carabobo 1549, Bajo Flores. 4631-8852. Cocina coreana. Lunes a domingos de 12 a 15. Lunes a sábados de 18 a 21. Reservas. Sólo efectivo.



**P**rimero, Una Canción Coreana fue el título de una obra de teatro donde cantaba Ana Chung; luego, el de un documental sobre ella y, finalmente, el nombre de su restaurante. La protagonista del documental es Ana, una angelical cantante lírica coreana que vive en el Bajo Flores con su familia. Juntos, abren un restaurante y como la película tan importante en sus vidas, decidieron llamarlo igual. Aquí, cocina la Sra. Joo, suegra de Ana, quien sintetiza lo mejor de la cocina coreana.

El preparado básico es el Kimchi: bechu (akusai en japonés) fermentado durante 3 días en ají molido, ajo y salsa de pescado, entre otros. Aquí se sirve en tres versiones: de nabo, tradicional y blanco (fermentado sólo con sal). Para acercar su comida a los argentinos, Ana llama “ensalada” al kimchi y “empanadas” a los dumplings. Se llaman Jhin Mandu y están rellenos de cer-

Cocina X X X X X  
 Servicio X X X X X  
 Ambiente X X X X X  
 \$\$\$ \$\$

do y repollo, picantes en su punto justo; se mojan en una salsa agrídulce y a la boca. Otros platos también accesibles al gusto porteño son el Nokdu, una tortilla hecha con harina de habichuelas, y la carne agrídulce, el plato más popular de la

cocina coreana en general, una carne estofada con fideos de batata translúcidos. Los fideos fríos vienen con tijera; vinagre de alcohol, aceite de sésamo y mostaza picante para agregarlos; más un caldo de pollo con escarchas de hielo. La sopa de fideos, amasados y cortados con cuchillo, es perfecta para los estómagos débiles. Para la gripe, sopa de pollo con ginseng. Y para las penas, nada como un buen soju, la versión coreana del sake.

En Una Canción Coreana no hay postres. Para cerrar, Ana trae un té Cachamai que, según ella, marida a la perfección con la comida coreana. Haber descubierto dicha combinación es su gran orgullo.



## URONDO BAR

Beauchef 1204, Caballito. 4922-9671. Cocina porteña. Martes a sábado de 20 a 1. Reservas. Sólo efectivo.

**U**bicado entre Caballito y Nueva Pompeya, se ubica esta porteñísima esquina en ochava, un refugio de las mil y una modas gastronómicas de la mano de la cocina de Javier Urondo. Se come lo que está bueno en el mercado y se hace todo puertas adentro: la morcilla, la mostaza, los pâtés, los encurtidos, el madurado de las carnes. El público coreano del barrio sumó a Urondo a sus filas. De ellos aprendió el arte del kimchi (fermentado de repollo y especias con cada vez más adeptos), la presencia imprescindible de un picante en la mesa (como el de rocoto, curry y papa rallada cruda), y también el modo de servicio, con varios platos al centro para que todos compartan. El copetín Urondo sorprende con un puré de papas polaco con vinagre y

Cocina X X X X X  
 Servicio X X X X X  
 Ambiente X X X X X  
 \$\$\$ \$\$

ajo, encurtidos de remolacha, coliflor, ají (tipo pickles, el vinagre favorece el apetito).

El ambiente predispone a un vermú tempranero y, a medida que va subiendo el apetito, puede continuar con una morcilla

con portobellos salteados y huevos fritos, plato emblema de Urondo con un alto nivel de satisfacción. Hay platos fuerte en serio. Langostinos con jalapeños verdes y fainá para apagar el fuego; ojo de bife madurado 10 días; osobuco con polenta blanca; achuras con chucrut... De postre, buñuelos de dátiles gigantes con yogur ácido, un buen dulce para cerrar reconforta y favorece la digestión. En las trincheras nunca se puede olvidar lo esencial. Y a Urondo le queda perfecta la definición de “cocina de trincheras”.



# TU GUSTO ES ÚNICO

## PRIMER CATERING PERSONALIZADO

Somos una empresa gastronómica que ofrece servicios de catering a medida.

Desde hace varios años nos distinguimos por brindar el mejor servicio y soluciones profesionales que se adaptan a los requerimientos de nuestros clientes, para todo tipo de eventos, en todo el país y más.

Formamos un equipo integrado por gente innovadora, de gran dedicación y experiencia. Nos caracterizamos por la calidad del servicio, tanto en el delicioso y vanguardista sabor de nuestros productos, como en la atención personal.

[www.alejocatering.com.ar](http://www.alejocatering.com.ar)



@AlejoMasterChef



Alejo Lagouarde Masterchef



@AlejoMasterChef



## LAS PIZARRAS

**Thames 2296,  
Palermo. 4775-  
0625. Cocina  
de mercado.  
De martes a  
domingos de 20 al  
cierre. Reservas.  
Principales  
tarjetas.**

Cocina	XXXX
Servicio	XXXX
Ambiente	XXXX
\$\$\$	\$\$\$



**E**ste viejo almacén porteño logró trasladar a Buenos Aires el concepto de los bistrós de las grandes capitales europeas. Su chef propriétaire Rodrigo Castilla prioriza la buena comida por sobre el servicio y la ambientación, ganándose una clientela fiel de conocedores que no quieren pagar de más. En Las Pizarras la acústica, la decoración y el servicio son detalles menores. El foco está en el producto y los sabores, que nunca defraudan.

Castilla ha armado una sólida red de pequeños productores que le acercan sus novedades de temporada. Esto incluye carnes como el jabalí, el pato, el cordero, el ciervo y carne de vaca Premium en cortes y preparaciones difíciles de encontrar en la ciudad. Las carnes se combinan con vegetales también inusuales como el salsifí, el topinambur, kale, alubias blancas, logrando platos que, lejos de resultar lejanos y rebuscados, apelan a la simplicidad y lo evocativo.

De acuerdo a los productos obtenidos, Castilla elabora el menú que se escribe con tiza en las grandes pizarras que cuelgan de las paredes (de ahí el nombre del restaurante). El servicio es eficiente a la hora de describir y aconsejar los platos del día o la elección de los vinos. El camarero

anuncia que las carnes se sirven jugosas, sin derecho a réplica pero en beneficio del sabor. Algunos platos que pueden tocarle en suerte son: la pancetta braseada, con nabos y salsa Sriratcha; la ensalada de espárragos, burrata y romesco; pimiento relleno de cordero, palta, mole y verdolaga; magret de pato perfectamente cocido con puré de zanahoria, ensalada de rúcula y papas asadas; ravioles de

conejo y avellanas con manteca de hierbas y pomelo; y cuadril de cordero asado con puré de papas y habas, ensalada de espinaca y hongos, y berenjenas asadas. De postre, crème brûlée de maracuyá.





# Miranda Grand

emociones culinarias

**SOCIAL Y CORPORATIVO**

✉ [info@mirandagrand.com](mailto:info@mirandagrand.com)

📘 [@mirandagrand.ar](https://www.facebook.com/mirandagrand.ar)

📷 [miranda.grand](https://www.instagram.com/miranda.grand)

Av. Sgto. Cayetano Beliera 3025 (RN8) Parque Austral Pilar, M3, 2° Piso B1629W WA - Pilar - Buenos Aires

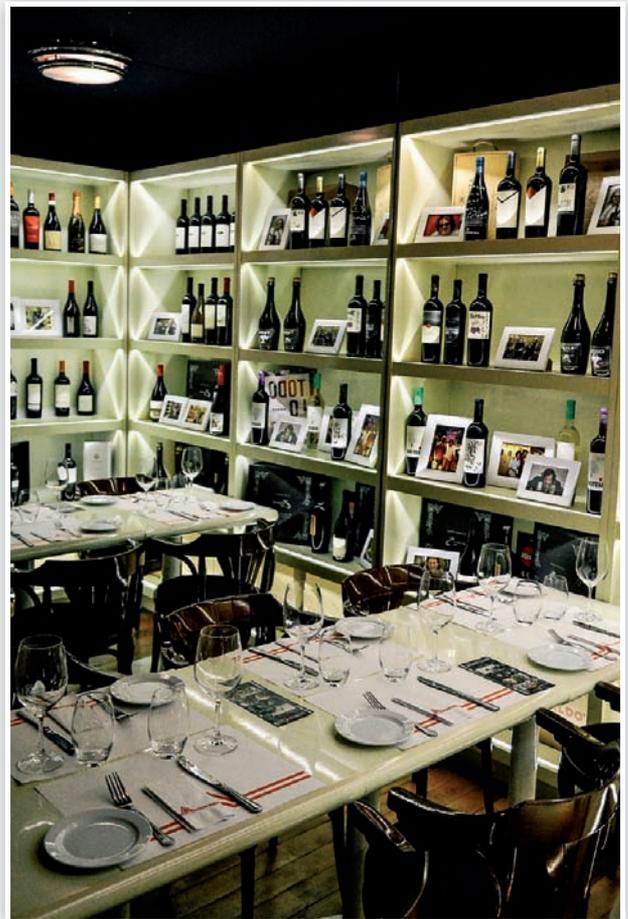
☎ +54 11 4597-9223 | Móvil: +54 911 4401-1243



## ALDO'S

Moreno 372, San Telmo.  
4334-2380. Cocina  
internacional de producto.  
Domingos a jueves de 12  
a 24. Viernes de 12 a 1.  
Sábados de 19 a 1.  
Reservas. Tarjetas.

Cocina	✕✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕✕✕
Ambiente	✕✕✕✕✕
\$\$\$\$\$	



**P**ara mantener un restaurante vivo y coleando, la fórmula es la misma que con la pareja. Hay que innovar, sorprender, proponer. Esa fue la filosofía de Aldo Graziani –la mente maestra detrás de Aldo's Vinoteca y Restorán– desde el momento de su apertura, en 2011: “cambiar todo el tiempo”. Opciones de menús variados, martes de degustaciones de vinos con enólogos, domingos con guardería para los chicos, y las novedades se multiplican de acuerdo con el feedback del público y la imaginación del creador. Pero de todo lo nuevo, la llegada del chef Maximiliano Matsumoto es lo que marca la mayor diferencia en el rumbo de Aldo's.

Nacido en Argentina pero de raíces japonesas, Matsumoto fue la mano derecha del multipremiado chef Germán Martitegui en Agraz, Olsen, Casa Cruz y Tegui, donde ocupó la posición de sous chef. La cocina de Aldo's representó un desafío para la propia ya que implicaba encontrar un equilibrio entre lo sutil y lo popular. Siempre con el foco en el producto, Matsumoto sumó refinamiento sin pretensión, imponiendo su sello personal, que incluye toques japoneses. Algunos ejemplos son las populares mollejas, servidas con caldo de hongos y lechuga capuchina sarteneada (más ensalada con pickle de romanesco) y el pejerrey, servido en un caldo base de alga kombu ahumada. Otros platos que muestran el estilo simple y contundente

del chef son, entre las entradas, el pulpo (terminado a la plancha con crema de papas y de aceitunas) y los langostinos con crema de apio y manzana (con aromático aceite de apio hecho con las hojas). Entre los platos fuertes, el hit es el cabrito pampeano cocinado 18 horas a 72°, con pasta de pasa de uva, reducción de huesos de cabrito y oporto. La polenta blanca con huevo a baja temperatura, kale crocante y queso azul, evoca sabores de la infancia, sumando originalidad, al igual que el soufflé de arroz con leche servido dentro de la cáscara de limón, para sumar aroma. La excelente oferta de vinos a precio de vinoteca potencia la experiencia. Dejate aconsejar por los expertos.





## CHIUSO

**San Martín 1153,  
Retiro.  
4311-7652.  
Cocina italiana.  
Martes a  
sábados de 12  
a 16 y de 20 a  
24. Reservas.  
Tarjetas.**

Cocina	✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕✕
Ambiente	✕✕✕✕
\$\$\$\$\$	

**E**n 2014, el gran anfitrión Mariano Akman cerró su entrañable Doppio Zero en Belgrano para abrir Chiuso en Retiro, una versión más refinada desde la ambientación pero con la misma cocina italiana de calidad de su antecesor. Recientemente, Akman decidió hacer crecer la propuesta convocando al chef Gaspar Natiello, quien le sumó su impronta personal a la carta. El menú ofrece opciones por porción y también por ración, una buena alternativa para probar de todo. Algunos de los aportes de Natiello a la nueva carta son los boquerones en conserva con chips de ajo, cebollas encurtidas; el chorizo de conejo con reducción de tomate, toque de pepperoncino y criolla reversionada con apio encurtido; el solomillo de cerdo con puré de arvejas, hongos salteados y cebollas; croquetas de conejo con alioli y salsa romesco; y los raviolos de langostino (cocinados al oporto) y cerdo braseado con manteca de hongos y tomates cherry, inspirado en el “mar y tierra” de la cocina española, pero puesto al servicio de la cocina italiana.

En la cocina de Chiuso se amasan pastas y panes, y se hacen helados, manteniendo los métodos y técnicas de la cocina tradicional, con ingredientes nobles. Para fortuna de los seguidores, los clásicos de la casa siguen vigentes: pâté de

campana, cremoso y con cáscaras de naranja; aceitunas a la Ascolana, rellenas de carne y fritas; los orecchiette con ragú de cordero, ricotta cítrica y rúcula; el risotto milanese con langostinos y el de tomates secos, rúcula y polvo de jamón crudo; y el ossobuco alla milanese, entre otros. A pesar de

la variedad tan tentadora, los raviolos de espinaca siguen siendo de los platos más pedidos. Para Natiello, son un gran desafío: “Son los raviolos de la abuela y tienen que gustar”. A la hora del postre, no te pierdas las variaciones de semifreddo hecho en casa: sabayón; chocolate con cáscaras de naranja y pasas al ron; pistacho e higos y avellanas con miel. Chiuso es uno de los restaurantes porteños con mejor servicio. Mariano Akman garantiza un cálido recibimiento y está pendiente de

que la experiencia de sus comensales sea satisfactoria. Además, como sommelier, Akman siempre prefirió ofrecer el “lado B” de los vinos y la carta de Chiuso sólo ofrece vinos de bodegas de poca producción y vinos de autor. Lo acompaña el sommelier y encargado de salón, Carlos Alfonso Vargas Penna, quien colabora en el mejor servicio. El salón de Chiuso es espacioso, de ambientación sobria y clásica, con una larga barra donde tomar aperitivos. Tragos de inspiración italiana que abren el apetito y preparan para lo que viene.





## DAMBLEÉ

Av. Rivadavia 3401,  
Almagro. 4861-  
1629. Pescados y  
mariscos. Lunes a  
domingos de 7 a 1.  
Reservas. Tarjetas.  
Estacionamiento 2  
horas sin cargo.



Cocina	XXXX
Servicio	XXXX
Ambiente	XXXX
	\$\$\$\$\$

En pocas cartas porteñas se ve tal variedad de fauna marina como en la de Dambleé, la brasserie de Almagro especializada en pescados y mariscos. Bacalao, mero, lenguado, chernia, pez espada, abadejo, merluza negra, ostras, almejas, centolla, chipirones y más. La cantidad aumenta con lo que hay fresco en el mercado, como en el famoso pasaje de la Biblia en que Jesús multiplica los panes y los peces. También las preparaciones son múltiples: a la plancha, con salsa verde, a la santurzana (una suave salsa de tomate y papas naturales, clásica receta vasca), a la crema de ajo, en papillote, y al roquefort. Algunos platos que se lucen son la sardina a la plancha con ensalada de manzana, endivias y puerros; los mejillones en caldo de pescado y brandy; y el róbaló con salsa de tomate (con toque maestro de vinagre agregado a último momento, para que no se oxide). Las ostras frescas son otro lujo marítimo que pueden convertirse en plato único, acompañadas de un buen champagne. En la madre patria y su vecino, Portugal, es imposible no comer bacalao, uno de los fuertes de Dambleé. Lo tienen todo el año en la carta, en al menos siete preparaciones diferentes. Es bacalao noruego auténtico —un pez de aguas frías, su hábitat es el norte del océano Atlántico— y se lo sala para su conservación. Lo primero siempre es remojarlo durante horas, días,

para quitarle bien la sal.

Las preparaciones más originales de la casa son las de origen portugués, primer consumidor de bacalao del mundo. Se remonta al año 1353, cuando Portugal hizo un acuerdo con Inglaterra para poder capturar bacalao en sus costas durante 50 años. Algunas recetas típicas que sólo podrás probar en Dambleé son el bacalhau con papas ao murro (con aceitunas, tomates y cebollas), el bacalhau à Gomes de Sá (cocinado al horno con leche, huevos, cebollas, ajo), y los ñoquis de bacalhau con crema de piquillos (de sabor muy suave con un contrapunto dulzón y especiado aportado por el pimiento de piquillo). También hay un homenaje porteño: el revuelto gramajo con bacalao. ¡Funciona! Como si semejantes bacanales oceánicas no bastaran, el gran anfitrión y dueño de casa, Gustavo Cano Vila, cuenta



que la palabra Dambleé proviene del latín “demble”, que designa la armonía y la convivencia de un restaurante y un bar bajo una misma alma. Es decir que las puertas se abren temprano, con unos buenos desayunos y cafés, continúan abiertas para almuerzos ejecutivos (tiene dos salones privados) y no cierran nunca, ni un día de la semana. Si hay algo que define a Dambleé es la abundancia. Lugares así están destinados a convertirse en clásicos.



# SOMOS LA ESTACA CATERING A LAS BRASAS

NUESTRO CONCEPTO DE CATERING A LAS BRASAS UNE LO MÁS NOBLE DE LA COCINA CON LO RIQUÍSIMO Y ORIGINAL DEL ASADO.

SOMOS MOMENTOS RICOS. *Muy Ricos!*



WWW.CATERINGLAESTACA.COM



## ELENA

En el Four Seasons Hotel Buenos Aires. Posadas 1086/88. 4321-1728. Cocina argentina. Lunes a domingos. Reservas. Principales tarjetas.

**E**l restaurante del Four Seasons Hotel Buenos Aires se llama Elena, en honor a Elena Peña de Alzaga Unzué, la dueña original de La Mansión, rebautizada La Maison, donde se ubican las siete suites más exclusivas del hotel. Elena emula una típica casa de San Telmo, con un gran patio central con piso en damero, una gran escalera caracol, amplia cocina a la vista y un sector de carnicería, con cortadora de fiambre incluida, donde se encuentra, también a la vista, la cámara de maduración al vacío. La carta está diseñada para agradar principalmente al turismo, es decir que predominan las carnes, la charcutería, los quesos y los vinos, todos en versiones de alta calidad y a un precio para nada exagerado.

Una visita a Elena obliga a comenzar con una tabla (en este caso un mármol de Carrara) de fiambres y quesos locales:

Cocina	⦿⦿⦿⦿⦿
Servicio	⦿⦿⦿⦿⦿
Ambiente	⦿⦿⦿⦿
\$\$\$\$\$	

bresaola de kobe, jamón de pato con pimentón de Cachi, cachicavalo con pimienta, cheddar añejado, gorgonzola, etc. Otra opción es comenzar con mariscos, como los langostinos sellados con hinojitos dorados o el pulpo grillado, impecable. Como plato fuerte, la carne es la elección obligatoria, aunque sobran opciones tentadoras como el imperdible arroz negro, preparado en una base de anchoas, ajos y limón. Del “charboiler” salen todas las carnes que sueñes: panceta de cerdo, gigot de cordero, bife de kobe y carnes dry aged en distintos cortes. No te pierdas las papas fritas,

hechas en tres cocciones, con asombrosos resultados. Elena deslumbra hasta el final. Ha creado su propia marca de helados, Dolce Morte, con sabores especialísimos como queso de cabra y dátiles, maracuyá y pepino, y el In (off) dulce de leche, con pedazos de Vauquita; el postre ineludible.



## ALO'S

Avenida Alte. Blanco Encalada 2120, Boulogne Sur Mer 1609, San Isidro. Tel.: 4737-0248 / 1246. Cocina de producto. De lunes 9 a 17. Martes a sábados 9 a 23:30. Reservas. Principales tarjetas.



**C**uando abrió hace unos años, no pensé que Alo's fuera a sobrevivir. Su cocina de movida me pareció excelente pero La Horqueta me resultaba un lugar remoto. Pura ignorancia de peatón: en autos, está a un paso de todo Zona Norte. Alo's no sólo no cerró, sino que empezó a estar en boca de todos, probando que un buen concepto y un buen sabor, juntos, trascienden fronteras.

Féraud se formó en la cocina francesa y, con ese rigor, hace funcionar su bistró. Su fórmula es simple: los productos de estación, muchos de ellos cultivados en la casa, son los que mandan. Alrededor de ellos se prueba, se combina, se arriesga, se juega. El resultado es una cocina que, ya desde la carta, despierta curiosidad.

Las combinaciones son un fuerte: chorizo de conejo, con salsa yucateca picantita, zanahorias y quinotos (gran contrapunto

Cocina	⦿⦿⦿⦿⦿
Servicio	⦿⦿⦿⦿⦿
Ambiente	⦿⦿⦿⦿
\$\$\$\$\$	

dulce-ácido); el ciervo ahumado con jalapeños manzana y chucrut; los lingüini de cacao puro (apenas dulce) con ragout de liebre y mandarinas; huevo de pato con jamón, puré de arvejas y puré de alga kombu; y la original pascualina de acelga (deconstruida, la masa hojaldrada por un lado, el huevo por el otro y las acelgas en varias texturas, entre ellas, los tallos pelados y fritos). La “cocina salada”, puede pedirse en tamaño entrada o plato principal, y lo mejor es probar de todo.

La “cocina dulce”, a cargo de Yamila Di Renzo, continúa con la aventura del sabor. Helado de pomelo, brownie de chocolate blanco, crema de arvejas y menta (sí, como parte de un postre: el sabor es suave y agrega una textura interesante al cítrico). Los postres tienen la cantidad indispensable de harina y azúcar. La barra sobre la cocina abierta es un lugar estratégico.

# HIERBAS & ESPECIAS

# ·1854·

ProSabores® Srl



Maq. Carregal 2118/20  
Munro, Vicente Lopez CP.1605  
Buenos Aires - Argentina

t +54 11 4761 3594

administracion@prosabores.com.ar  
www.1854.com.ar



HIERBAS & ESPECIAS  
·1854·  
ProSabores® Srl



## LA LOCANDA

José León Pagano 2697,  
Recoleta. 4806-6343.  
Cocina italiana. Martes  
a jueves de 20 a 24.  
Viernes y sábados de  
12 a 16 y de 20 a 24.  
Domingos de 12 a 16.  
Reservas. Tarjetas.



Cocina	XXXX
Servicio	XXXX
Ambiente	XXXX
	\$\$\$\$\$

De los cinco sentidos, el olfato es el que más rápidamente nos transporta en el tiempo y en el espacio. Si le sumamos el gusto, podemos hasta materializarnos en tierras que no conocemos, por eso es que la cocina es tan poderosa a la hora de transmitir cultura. Comer en La Locanda, por ejemplo, es comer en Cerdeña. Su dueño y cocinero es Danielle Pinna, sardo nacido y criado. Secundado por su tío Tulio, se ocupa de preservar las tradiciones de su tierra tanto en la ambientación y el servicio –cálidos y confortables– como en las recetas tradicionales. “En Cerdeña se trabaja sólo con productos de estación y con el disfrute del producto”, nos cuenta Danielle Pinna. “Se elabora y condimenta lo menos posible para que se sienta bien el sabor del producto. Las recetas son muy antiguas y se intenta no transformarlas porque se quiere transmitir esa cultura”. Para conservar las tradiciones y los sabores Pinna importa gran cantidad de productos, entre ellos embutidos italianos y españoles como el culatello di Zibello (fiambre típico sardo), el jamón de Jabugo (España), el prosciutto di Parma (Italia) o una variedad de fiambres ibérica compuesta de lomo, chorizo, gran vela y cular. También trae productos de Francia, componiendo platos únicos como el foie gras con trufas, escamas de parmigiano reggiano y mermelada de frutos del bosque.



Las pastas son un infaltable de cualquier restaurante italiano, y en La Locanda se dividen en 3 tipos: rellena, fresca y fresca de mar, con clásicos como los ravioles rellenos de jabalí con crema de mascarpone y queso parmesano; los maccheroni alla romana (pasta larga hecha a la guitarra con salsa carbonara, y los fusilli Neri (Fusilli al fierreto con langostinos y espárragos). La carta culmina con un shot de proteínas con platos como los huevos con espárragos, papas, aceite de trufa y finas láminas de trufas, el bife de chorizo escalopado a mano semi crudo (500 gr), terminado en la mesa con Parmigiano Reggiano y Balsámico o las costillas de cordero con papines al romero y ajos. De tierras más cercanas hay caviar BlackRiver, joya uruguayana, en sus variedades: Siberian (50 gr), Oscietra (30 gr) y Golden (50 gr).

En La Locanda, el festival sardo es todo el año. La carta es una formalidad ya que Pinna improvisa en la cocina con productos de los que habla con orgullo y sugiere platos a sus comensales. Para beber, nunca falta el prosecco, los vinos italianos y la grappa. Podés vivir la experiencia en el salón revestido en maderas recicladas, con manteles blancos y rojos; en una simpática barra para dos; en el salón privado del sótano ambientado como en la época de la Ley Seca; o en la vereda, si el clima lo permite. Donde sea, te sentirás como en casa, y en el caso de Pinna, casa es en Cerdeña.



*gB*

G A S T R O N O M I A

B A S H I R

La decisión del adecuado equipamiento integral gastronómico

Av. Jujuy 1464 (1247) - Av. Santa Fe 2874 (1425) - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

[www.gastronomiabashir.com.ar](http://www.gastronomiabashir.com.ar)

[ventas@gastronomiabashir.com.ar](mailto:ventas@gastronomiabashir.com.ar)

Tel/Fax: +54-11 4941-1279



## MISHIGUENE

**Mishiguene Cocina de Inmigrantes. Lafinur 3368, Palermo. 3969-0764/4463. Cocina judía. Lunes a domingo mediodía y noche. Principales tarjetas.**



**D**e afuera, Mishiguene parece un restaurante lujoso, pero a cada paso va mostrando su espíritu informal. La cocina, a la vista, está a cargo de Tomás Kalika, quien se formó en Jerusalén de la mano del chef Eyal Shani, gran responsable de la modernización de la cocina israelí. “Mi visión toma las recetas tradicionales desde su origen y las interpreta desde un punto de vista distinto”, nos cuenta Kalika y como muestra, basta su Guefilte Fish. Aquí se llama Composición de Guefilte Fish moderno y consiste en la tradicional terrina de pescado, en cocción al vacío, con reducción de jreïn picante. El Meorav Yerushalmi (achuras de pollo salteadas) viene sobre espuma de hummus y tahina. El Kreplaj (descrito en la carta como capeletti) es de ossobuco y viene en clásico consomé de pollo con romero, emulsionado con aceite de trufas. Más allá de la tradición, Kalika incorpora lo que él llama “la licuadora de

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$

la cocina callejera de Jerusalén, que tiene influencias de Europa, Medio Oriente, África, Turquía”. Así, en la carta podrás encontrar platos de variadas raigambres, como la ensalada Fatoush (de pepinos, tomates, cebollas encurtidas, cilantro, menta, queso de cabra, “croutons” de pita y olivas negras), cigarro de Marruecos (masa filo rellena de confit de cordero, tahini y matbuha, con jalapeños), Baba Ganoush (berenjenas ahumadas con yogur y piñones fileteados), y Bureka abierta de espinaca (masa filo rellena de espinacas, queso de cabra y ricota, huevo a 65° y almendras fileteadas). Tenés la opción de ordenar platitos para probar un poco de todo y si juntás un grupo de seis, podés comer en la Table’s Chef, rodeado de la acción de la cocina. La panera viene con pretzale, jala dulce, bagels, pepinos encurtidos y mostaza. Para el postre, probá el cremoso de chocolate con original y delicioso helado de remolachas.



## NANÁ

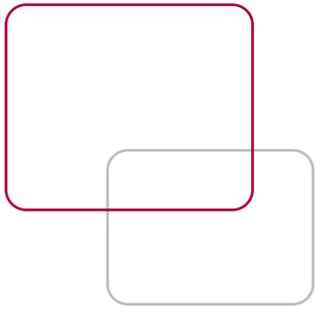
**Av. Libertador 3887, Arco 9, Paseo de la Infanta, Palermo. 4776-8034. Sucursal. Cocina porteña moderna. Martes a domingo de 8 a 24. Tarjetas. Reservas.**

**E**n el renovado Paseo de la Infanta, está Naná, el bistró cool que viene ganando reconocimiento y clientela en Vicente López. Sus dueñas, las hermanas Paula y Sofía Reynal, apostaron desde el principio a la calidad gastronómica y en 2016 redoblaron la apuesta. No sólo abrieron una nueva sucursal en el Rosedal sino que entregaron la batuta de la cocina de ambos locales a un chef de las altas ligas, Hernán Gipponi.

Su huella más inmediata en la carta se adivina en platos que evidencian su predilección por los pescados, los mariscos y los arroces. Zapallitos apanados tipo tempura con mayonesa de ají y boquerones, huevo cocido a 63° sobre humus, emulsión de tinta de calamar y calamarettis fritos, arroz carnaroli con mollejas, morcillas, chuchas y verdeo, y el pescado fresco que toque en suerte ese día,

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$

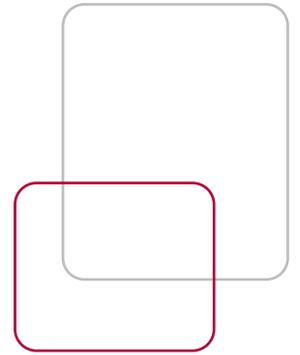
que Gipponi cocinará a la perfección, son algunos de los platos que lo representan. Hay clásicos de Naná a los que Gipponi aportó su toque personal, como los deliciosos raviolos de ricota y kale, a los que les sumó una fresquísima emulsión elaborada con piel de zapallitos y aceite de oliva. También sumó su toque en sándwiches, ensaladas y el brunch de sábados y domingos, donde las estrellas son las cazuelas (ratatouille con huevo al horno y cuartirolo; panceta braseada con pakchoy, ajíes, castañas, ensalada de papas, cebolla roja, pepinillos y mostaza). La pastelera Jowi Romero completa la propuesta con suculentos postres, como la crema catalana con cookie de almendras y el volcán de dulce de leche con torroncino helado. Pecá con ganas y luego dejate inspirar por los corredores y ciclistas que se entrenan junto al lago.



# Sediana

SILLAS Y MESAS

EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO HOTELERO



## Novedades 2017



■ silla BACI X



■ silla CLOE



■ silla LARA



■ sillón MESTRE V



■ sillón VIRGINIA II



■ sillón RIGO

### FABRICA, ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

Calle 33 (ex Lavalle) Nº1977 - Villa Maipú  
B1651BRG San Martín - Pcia. de Bs. As.  
Tel.: (5411) 4752-5935 (rotativas)  
admin@sediana.com.ar - ventas@sediana.com.ar  
www.facebook.com/sedianasocial

### SHOWROOM

Pavon 2498 (esq. Alberti)  
Ciudad de Bs. As. - C1247ABP  
Tel./Fax: (5411) 4941-8724 (rotativas)  
@sediana\_eg  
www.sediana.com.ar



## ROUX

Peña 2300, esq. Azcuénaga, Recoleta. 4805-6794. Cocina mediterránea. Martes a domingo de 12:30 a 16 y de 20 a 2. Reservas. Principales tarjetas.



Cocina	XXXXX
Servicio	XXXX
Ambiente	XXXX
	\$\$\$\$\$

Luego de 18 años a cargo de la cocina de Oviedo, el chef Martín Rebaudino abrió su restaurante propio. ¿Hacen falta más credenciales? Haberse formado en uno de los bastiones de la gastronomía porteña, de la mano del maestro Emilio Garip, significa mucho más que dominar el arte de manipular pescados y mariscos. También implica un ambiente y un servicio impecables, un equipamiento de cocina y de salón de primera categoría, y un cuidado general del detalle –mantelería, cristalería, cubiertos– que Rebaudino demuestra llevar en la sangre.

Su casa se llama Roux –pronúnciese rú, con r en gárgara y x muda– y es un bistró de pocos cubiertos, de ambiente cálido y sofisticado, en pleno Recoleta. El nombre francés es un tanto desorientador: el look parisino está, pero poco tiene de francesa la carta de Rebaudino. El roux es en realidad una preparación básica de la cocina: una mezcla de harina y grasa –mantequilla o aceite– que se utiliza para ligar sopas o salsas más elaboradas. No es excluyente de la cocina francesa y es un lindo concepto para graficar la propuesta. Aquí Rebaudino practica una cocina que privilegia la calidad de las materias primas y el producto de estación, en preparaciones refinadas y sabrosas, pero simples.

Una comida en Roux comienza con un gazpacho andaluz cremoso y una pasta de garbanzos, como amuse bouche. Los pescados están presentes en un gran porcentaje de la carta y

Rebaudino sigue deslumbrando con su preparación. De entrada, ensalada Gribiche: couscous emulsionado con salsa de cilantro y espinacas, coronado por un langostino, un mejillón, un chipirón y un trocito de gravlax. Los sabores son sutiles y las cocciones perfectas, permitiendo degustar cada ingrediente en su plenitud. También entre las entradas frías hay ostras vivas, difíciles de encontrar en Buenos Aires; y entre las entradas calientes, huevo a 63°, figurita repetida en toda la ciudad. En Roux, viene con un salteado de verduras, chipirones, caviar, pasta de aceitunas y una sopa de cebolla que también se agrega en la mesa. De los mejores. A la hora de los principales: trillas grilladas con salteado de hongos, emulsión de pescado y terrine de espinacas; codorniz rellena de



humita, cebolla, pimienta y queso de cabra, con puré de berenjena y canelón de papa con alioli; y lomo de jabalí con puré de batatas y tomates confitados, en salsa de mostaza, entre otros. También hay pastas (ravioli de osobuco) y arroces (risotto de chipirones y pulpo). De postre: crocante de manzana y canela con sorbet de manzana, e higos asados con crema de vainilla, frutos rojos y merenguitos, entre otros. Los panes y helados están hechos en la casa. La carta de vinos es surtida, con 50 etiquetas seleccionadas por regiones de Argentina. El chef, orgulloso de su nueva casa, hace tours por el salón asegurándose que sus comensales están satisfechos. Difícil no estarlo: en Roux, se combinan la mejor cocina con el gusto por la excelencia.



*Todas nuestras prendas  
están confeccionadas con  
telas industrializadas  
para ropa de trabajo de  
excelente calidad, como  
así también el diseño está  
inspirado en el función de  
cada empleado.  
Para que trabajen en  
total confort.*

WWW.ROMINASAVASTANO.COM

INFO@ROMINASAVASTANO.COM

BOUTIQUE: AV. SANTA FE 1556 - CABA GALERÍA ARMENIA - LOCAL 47

+54 11 5811 1792

FÁBRICA: 4551-8009/2050-1780/4584-9405/15-414-72892



ROMINA SAVASTANO  
INDUMENTARIA GASTRONOMICA





## I LATINA

**Murillo 725, Villa Crespo. 4857-9095. Cocina latinoamericana. Martes a sábados de 20 a 23. Principales tarjetas.**



**E**n Argentina creemos que somos latinoamericanos, lo cual es una lástima al menos gastronómicamente, ya que esta cocina reboza de creatividad y sabores. Por suerte, hace años llegó el colombiano Santiago Macías, primero a estudiar cocina y luego a abrir su restaurante, iLatina, junto a sus dos hermanos y su pareja.

Ubicado en una típica casona de Villa Crespo, es un espacio amplio con pocas mesas y una cocina a la vista, que empezó como un puertas cerradas y en teoría lo sigue siendo (no se puede entrar directo desde la calle, es sólo con reserva previa) pero hoy sus puertas están abiertas a todo el mundo. Tiene un menú degustación de siete pasos, con una propuesta gastronómica única en la ciudad: cocina latinoamericana, con influencias caribeñas. Esto se

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$\$

traduce en un predominio de pescados y mariscos; el uso de frutas tropicales en platos principales; ingredientes y preparaciones de toda Latinoamérica; más la inevitable influencia de la cocina de tierras tropicales más lejanas, como el sudeste asiático. Las porciones son discretas pero permiten degustar una variedad de sabores. En el menú encontrarás platos con las más variadas inspiraciones. Del Perú, ceviche nikkei de langostinos ahumados, lenguado y pulpo caramelizado en su leche de tigre. De México, codorniz al achiote con mole Oaxaca, tortilla de maíz morado y aguacate. Y, como plato emblema del sincretismo argentino-colombiano, bondiola de cerdo en café colombiano y panela. Para el final, la ceremonia del café, Yumai Estrella Dorada 100% colombiano.



## UCO

**Fierro Hotel. Soler 5862, Palermo. 3220-6800. Cocina internacional. Lunes a domingo, de 9 a 24. Reservas. Brunch. Principales tarjetas.**

**U**co es un homenaje a nuestros vinos, y su nueva cocina acompaña con calidad e ideas frescas. No parece un restaurante de hotel. Al mediodía, podés compartir seis platos del tamaño de una entrada entre dos, o elegir un menú de dos pasos, con vino incluido, a precios muy accesibles. Algunas opciones de piqueo son la trucha ahumada y curada en la casa, con ensalada de hinojos y pistachos; el foie de conejo con cebollas caramelizadas sobre pan de campo; el carpaccio de salmón blanco acevichado con ensalada de pepino y manzana, más yuca frita con mayonesa picante; y el mixto frito (cornalitos, lisa, chipirones, alioli de ajos asados) servido en un cono de papel de diario New York Times, como en los

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$\$

fish & chips de Londres o Dublín. También para el almuerzo o el brunch hay succulentos sándwiches como el sandwich abierto de trucha en pan integral, el de ojo de bife (con panceta, chimichurri y papas fritas rústicas) y la hamburguesa, completísima, es una de las mejores de la ciudad. De noche bajan las luces y la cocina se luce con platos contundentes, con toda una sección para compartir: arroz negro de mar con pescados y mariscos, paleta de cordero cocida por 18 en su jugo, y panceta ahumada con humita, peras y repollo encurtido, entre otros. De postre, la tarta de manzana estilo francés (con helado de canela y crocante de avellanas) es obligatoria. En Uco el vino es cosa seria: tiene 150 etiquetas de los mejores ejemplares.

BEST



modoindumentaria.com.ar

CHAQUETAS

☆ Bordados ☆

Diseños a Pedido

Add Your Brand

Colores Firmes

CAMISAS

DELANTEROS

PREMIUM

TEJIDOS ECOLOGICOS  
ALTA RESISTENCIA

ACCESORIOS

PRENDAS PERSONALIZADAS



**Palermo**  
Av. Scalabrini Ortiz 1635  
Atención a Empresas  
Tel: 011.4833.3035

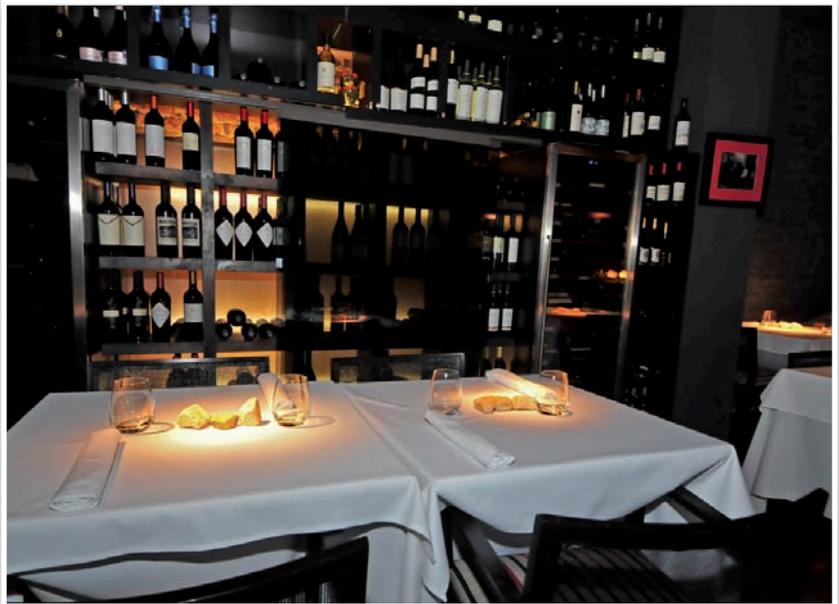
**Recoleta**  
Av. Santa Fe 1556  
Local 18 / Galería Armenia  
Tel: 011.4812.0604

**Martinez**  
Albarellos 1916 / Loc. E15  
Galería Río Shopping  
Tel: 011.4798.1310



## ARAMBURU

Salta 1050,  
Constitución.  
4305-0439. Cocina  
contemporánea. Martes  
a sábados, noche.  
Estacionamiento.  
Reservas.



Cocina	✕	✕	✕	✕	✕	✕
Servicio	✕	✕	✕	✕	✕	✕
Ambiente	✕	✕	✕	✕	✕	✕
\$\$\$\$\$						

**E**n 2016, por cuarto año consecutivo, Aramburu volvió ser parte del ranking LatinAmerica's 50 Best Restaurants, consolidándose con su cocina argentina contemporánea como uno de los grandes innovadores de la gastronomía. Quien le da nombre a este pequeño reducto es Gonzalo Aramburu, quien se formó con titanes de la gastronomía mundial como David Rotter, Joël Robuchon's Jamin y Martín Berasategui, antes de volver a su Constitución natal a abrir su restaurante en 2006. Es un barrio inusual para un restaurante de estas características, pero de algún modo suma a su exotismo. "Experiencia" es la palabra que mejor define una noche en Aramburu: a la mesa llegarán platos que a simple vista no se verán comestibles pero que te sorprenderán desde el primer bocado.

Es un espacio pequeño e íntimo, con un cubo de luz que atrae enseguida la atención. Es la cocina y parece un laboratorio –cabezas bajas, concentradas en su tarea–, enmarcado en plantines de hierbas aromáticas. El equipo prepara todas las noches un menú de 16 pasos, porciones pequeñas, esculturales y sabrosas que crean una experiencia gastronómica de dos horas. Una cena puede abrir, por ejemplo, con tres

bocados mágicos: dos pañuelitos de manzana verde rellenos de queso azul cremoso; una bolita de pâté de pollo, ubicada como un huevo entre piedras blancas del mismo tamaño; y luego, saliendo de un coral blanco, "ramas" rojas crocantes y chicharrón de tendón de res. La clave es un buen equipo y experimentación, seguir probando con nuevos productos y desarrollando obsesiones, como la de encontrar la reversión perfecta de las ostras Rockefeller (gratinadas con queso, manteca, pan rallado y espinacas, receta célebre del restaurante Antoine de Nueva Orleans). Hoy, Aramburu las "mezcla" en una masa de burrata formando una gran "perla" con textura y sabor similares a los de un calamar. ¿Cómo lo hace? Con técnicas de la cocina molecular, es decir

ejercicios de química aplicados a los alimentos. Uno tras otro llegan los pasos, entre ellos: canoli de zanahoria; trilla encurtida con texturas de remolachas y frutillas; lenguado con puré de apio, nabo y algas fritas; codorniz asada con puré de topinambour, puerro frito y maní; y el postre blanco: helado de chocolate blanco, con textura de yogur y marshmallow de coco. Cada bocado suma. Al final de esta experiencia, tendrás colmados todos los sentidos y eso merece un premio.





## BASA

**Basavilbaso 1328, Retiro. 4893-9444. Cocina mediterránea. Lunes a viernes de 12 a 15:30 y de 18:30 al cierre; sábados, domingos y feriados de 20 al cierre. Happy hour. Reservas. Principales tarjetas.**

Cocina	✕✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕✕✕
Ambiente	✕✕✕✕✕
\$\$\$\$\$	

**P**aradojas culturales si las hay, en tiempos nacionales y populares, el viejo circuito de la aristocracia porteña ha resurgido con nuevo ímpetu. Los alrededores de la Plaza San Martín –zona de barrancas y majestuosa arquitectura francesa– volvió a florecer con la apertura de bares y restaurantes que devolvieron el perdido aire cosmopolita a la zona.

El dúo de experimentados restaurateurs conformado por Luis Morandi y Patricia Scheuer, dueños del Gran Bar Danzón y Sucre, fue uno de los precursores, tomando de una vez la emblemática calle Basavilbaso. Desde su inauguración, Basa fue un proyecto destinado a ponerse de moda, al igual que su vecino diurno, Grand Café, con el que comparte dueños y cocina.

Basa es un gran espacio tipo industrial y minimalista, donde abundan los desniveles. En la entrada, a la altura de la calle, hay pequeños livings con sofás de cuero y mesas ratonas; escaleras abajo conviven livings con mesas tradicionales creando distintos ambientes. Como bien describe Scheuer, Basa es la cruce exacta entre el Danzón y Sucre, y por lo tanto no podía faltar una imponente barra, hoy una de las mejores de la ciudad, a cargo del bartender Ludovico de Biaggi quien utiliza ingredientes caseros como licores, bitters y almíbares para recrear a los clásicos o crear recetas propias. Los happy hour son de los más chic de la ciudad.

La carta, ideada en su origen por la chef Julieta Oriolo (La

Alacena), hoy está a cargo de Pablo Campoy, quien propone un menú compuesto de platos sencillos combinando sabores, texturas y contrastes. Entre las tapas, ideales para compartir varios platos o comer en la barra, se destacan la morcilla con huevitos de codorniz, las croquetas de arroz y queso cuartirolo, los pulpititos a la plancha con papa pisada, pimentón ahumado y crema de maíz; y el caracú gratinado con pan tostado, perejil, limones confit y dressing de alcaparras.

Hay buenas ensaladas (espinaca, zapallo kabutia, hongos confit, queso de cabra y dressing de sauco y polen), pastas (ravioles de cebollas dulces panceta y papa crema de hongos jugo de carne); y risottos (con caldo de langostinos, calamares, pescadito blanco frito, arvejas y tomate confit). También hay carnes

de todo tipo a la plancha, a la parrilla o al horno: brochette de langostinos con ensalada de rúcula, hinojos y parmesano; y matambrito de cerdo marinado con cilantro, jalapeños y lima, entre otros. Entre las guarniciones se destacan los papines aplastados con manteca de tomillo, el gratin de calabaza y mascarpone; y los spätzle con crema, hongos y parmesano al gratin.

De postre, compartí profiteroles con helado de vainilla, salsa de chocolate y praliné o un queso y dulce con queso cuartirolo con zapallos en almíbar y nueces.

Basa es para elegidos, aquellos a quienes la moda no incomoda pero, lejos de todo cholulismo, es un proyecto gastronómico sólido, llevado a cabo con calidad y profesionalismo.



# 50 Restaurantes



## CHILA

**Alicia Moreau de Justo 1160, Puerto Madero. 4343-6067. Cocina de autor. Lunes a domingo, de 8 a 24. Reservas. Principales tarjetas. Valet Parking.**



**A**ndrés Porcel y su pareja, la chef Soledad Nardelli están a cargo de Chila, donde todo lo que sirve está hecho con productos argentinos, seleccionados por estación y calidad del productor. Se entra por un largo pasillo que culmina en una caja de luz, con la cocina a la vista. La barra suma clima; y la cava, en una caja de vidrio, es la protagonista del salón central. Chila fue reformado año atrás, se descontracturó pero sigue impecable. Si querés vivir la experiencia a pleno, te recomendamos romper el chanchito y pedir el menú de 7 pasos, maridado con vinos. Es la oportunidad de hacer, literalmente, un recorrido por la propuesta de Chila, siguiendo en un mapa de la Argentina el origen de los productos. Mejillón de la bahía de San Antonio; lan-

Cocina       
Servicio     
Ambiente     
\$\$\$\$\$

gostino de Puerto Madryn (con hinojo en distintas texturas y coronado con algas de Tierra del Fuego); molleja y arroz cremoso con queso azul de oveja de Entre Ríos (con gelé de chauchas y espuma de mollejas, las únicas dos técnicas de la cocina molecular que Soledad confiesa emplear); dorado del río Paraná; pechito de cerdo braseado con ciruelas de Mendoza y morcilla de Córdoba; bife maridado 28 días (servido con una campana transparente que al levantarse, en la mesa, libera humo); y de postre, un glorioso helado de dulce de batata, con quesos y dulces típicos. Cada plato es una pequeña obra de arte de color y forma. También hay menú de 3 pasos, una experiencia distinta, pero igualmente satisfactoria. Alta cocina 100% argentina.



## CHIZZA

**Alsina 120, Los Cardales. (0230) 449-2197. Cocina de mercado/mediterránea. Miércoles a sábado, de 20 al cierre. Sábado y domingo, mediodía.**

**E**l éxito de un restaurante es que uno quiera volver. El mérito es doble si queda en Los Cardales, a 67 km de Capital, como en el caso de Chizza. Es un viejo almacén de campo, propiedad de la familia Malacisa donde Franco, chef y paterfamilias, cocina según la inspiración y los productos disponibles del día. Su mujer, Cecilia Domínguez, es la sommelier de la casa, guardiana de una cava con más de 300 etiquetas. Los hijos también forman parte del elenco. El día de nuestra visita, Malacisa había preparado arrolladitos primavera, lo cual da muestra de la versatilidad de su cocina, esencialmente –pero no excluyentemente– mediterránea. Respetan la forma cilíndrica y el relleno de vegetales crocantes, bien chinos, pero la masa es común, frita. Luego, llega un guacamole, cremosísimo. Siguen las entradas: deliciosas croquetas de salmón, langostinos y lemongrass, con salsita agrídulce y colas de langostino jumbo en tempura con juliana de vegetales y salsa de chili dulce, uno de los clásicos de la casa. Y luego, llega a la mesa una cazuela de mondongo tiernísimo, con garbanzos y un sabor bien presente. Le siguen unos riñones de cordero –rebozados, tipo escalope– con puré cremoso de papas y un pastel de chivito cocinado en el horno de barro. De postre, cuando la estación lo permite, hay membrillos en almíbar, con helado y miel. También sus helados caseros son célebres: de queso fresco con batata, naranja y albahaca, melón y jamón, zapallo, higo y roquefort, y ananá y perejil (favorito personal).

Cocina       
Servicio     
Ambiente     
\$\$\$\$\$



La revolución gourmet llegó a tu mesa

**fornax**

TECNOLOGÍA INDUSTRIAL EN TU COCINA



Rueda 1540/60, (2000) Rosario, SF, Argentina. Te. (54-341) 482 7103. Telefax 482 1355. E-mail: cocinas@fornax.com.ar  
[www.fornax.com.ar](http://www.fornax.com.ar)



## CRIZIA

**Gorritti 5143,  
Palermo Soho.  
Tel: 4831- 4979/  
4831-5105. Cocina  
de autor/Bar de  
ostras. Lunes a  
sábados de 19:30  
al cierre. Reservas.  
Principales tarjetas.**



Cocina	XXXX
Servicio	XXX
Ambiente	XXXX
	\$\$\$\$\$

**G**abriel Oggero, chef y propietario de Crizia, tiene la cocina en la sangre. Se crió en las cocinas de conocido catering de sus padres, Ciervo de Oro, adonde volvió como cocinero consagrado años después, luego de abrirse camino en restaurantes de Argentina y Europa.

Cuando Oggero y su esposa, Geraldine, abrieron su propio restaurante, Crizia, en seguida estuvo en boca de todos. Hoy, su propuesta gastronómica -cocina mediterránea, con especialidad en pescados y mariscos de primera calidad- ya no resulta tan novedosa, pero sigue teniendo la valiosa cualidad de ser abundante, sabrosa y amigable, cosa que pocos restaurantes de alta gama consiguen.

La joyita de Crizia son las ostras: salvajes (y no de criadero, como en casi todo el mundo); extraídas manualmente de las rocas cuando la marea se retira, en una localidad al sur de Carmen de Patagones. Un productor las abastece de forma exclusiva y su reputación llegó hasta a los dueños de los famosos restaurantes neoyorkinos Balthazar y Pastis, quienes vienen a gustarlas en cada viaje a esta ciudad. Para apreciarlas

hay que probarlas crudas.

Son tan grandes que difícilmente puedas comerlas de un bocado, pero cada mitad te llevará automáticamente al océano. Las ostras de Crizia saben a mar y son exhibidas en una barra a la vista del comensal, abiertas sobre hielo y acompañadas con gajos de limón fresco, salsa tabasco y vinagre de echalotes. También podés comerlas gratinadas (Rockefeller), en panco crocante (con crema de wasabi) o con aceite de trufas y parmesano. Acompañalas con champagne o un cóctel de sake y preparate para las consecuencias: las ostras, creer o reventar, son infaliblemente afrodisíacas.

Otra joya de Crizia es el atún rojo, importado de Ecuador, sellado con vinagreta de lima y jengibre. Tiene una textura y sabor únicos y es difícil de encontrar en los restaurantes porteños.

Si querés salir del agua, Crizia también ofrece carnes (mollejas grilladas con crema de papas a la trufa; cordero en dos cocciones, braseado 4 horas y sellado al grill); pastas (raviolos de queso brie y ricotta con almendras tostadas); y risottos (de langostinos y mascarpone).





## DON JULIO

**Guatemala 4691**  
**(esq. Gurruchaga),**  
**Palermo. 4831-9564.**  
**Parrilla. Lunes a**  
**domingos de 12 a 16**  
**y de 19 a 1. Reservas.**  
**Principales tarjetas.**

Cocina	✕	✕	✕	✕	✕
Servicio	✕	✕	✕	✕	✕
Ambiente	✕	✕	✕	✕	✕
\$\$\$\$\$					

**E**n un país donde todos tienen su parrilla favorita, ganarse la cucarda de “Mejor Parrilla” despierta discusiones descarnadas. Esto sucedió cuando La Cabrera y luego Don Julio ingresaron en la prestigiosa lista San Pellegrino, los 50 Best Restaurants de Latinoamérica. El rango de críticas fue variopinto y no viene al caso, pero vale considerar que la mayor parte de los votantes de la lista son extranjeros y para ellos seguro, segurísimo, que un ojo de bife madurado en Don Julio es una experiencia gastronómica divina.

“Solo trabajamos con animales que crecen libres en el campo, comiendo pasto, y los utilizamos al 100%. Nuestros tres pilares son la sustentabilidad, la sostenibilidad y la responsabilidad.”, nos cuenta Pablo Rivero, hoy cabeza de este negocio familiar que nació hace 17 años, en una visita al sector de producción, ubicado a media cuadra del restaurante. En la cámara de frío hay una temperatura controlada de 10°, para que la carne no pierda sus jugos. Las reces permanecen colgadas 10 días en una serpentina de diseño propio y luego cada corte es enva-



sado al vacío y madurado el tiempo requerido para obtener el sabor deseado (15 días para el ojo de bife y la entraña).

Más allá de los credos, a la hora sentarse a comer la diferencia se siente. Los embutidos son elaborados en la casa (chorizo, longaniza y memorable salchicha parrillera), hay achuras especiales como las mollejas de corazón, tiernísimas (se sirven cinco días por semana porque las vacas no pueden tener más de 12 horas de faenas).

Los cortes tradicionales (bife de chorizo, tira de asado, entraña) llegan a la mesa en el punto de cocción perfecto para destacar su casi sobrenatural ternura y sabor (si lo querés más cocido tendrás que pedirlo pero ¡animate!). Los vegetales son orgánicos, las papas fritas contundentes pero livianas, y los vinos, elegidos en dos catas a ciegas anuales de 1200 etiquetas, para asegurarse que, más allá de las marcas, tienen los de mejor calidad.

Don Julio está entre las parrillas más caras de la ciudad por servicio, cocina y ambiente. Lo vale.



## DUHAU

**Duhau Restaurante y Vinoteca. Park Hyatt Hotel. Av. Alvear 1661, Recoleta. 5171-1234. Cocina argentina contemporánea. Lunes a domingos de 12:30 a 15 y de 20 a 24. Tarjetas.**

**R**ecientemente Antonio Soriano (Ex Mansión Algodón y Astor) se incorporó como el chef ejecutivo del hotel Hyatt, que cuenta

Cocina X X X X X  
 Servicio X X X X X  
 Ambiente X X X X X  
 \$\$\$\$\$

con cuatro restaurantes, entre ellos el Duhau, que recibe su nombre del palacio que lo alberga, con vista a los magníficos jardines del hotel. Por un tema de filosofía corporativa, el origen de los productos que llegan al Duhau Restaurante y Vinoteca es cuidado: el salmón es certificado sin antibióticos, la carne es de pastura, el pollo y los huevos de granja, y los vegetales de pequeños productores. “Es el lado B de la corporación; en mi bistro, Astor, el aporte era muy pequeño, aquí el cambio se multiplica por diez”, dice Soriano.

El chef encargado de Duhau es Manuel Barraza, quien propone una cocina de producto contemporánea, con foco en



las carnes y buenas especialidades de pescados y mariscos. Una particularidad de su cocina es que utiliza el ahumado con leña de espinillo, olivo, quebracho, tanto para las carnes como para los vegetales. El puré de zapallo, hecho con distintas variedades, súper cremoso y con toque ahumado es un manjar. El hotel tiene una pâtisserie que parece una joyería: sus macarons de colores vibrantes vienen en paquetitas que enamoran a cualquiera.



## EL BAQUEANO

**Chile 499, San Telmo. 4342-0802. Cocina porteña. Martes a sábados de 20 a 24. Reservas. Principales tarjetas.**

**E**ntre los precursores del bienvenido nacionalismo culinario se encuentra el chef Fernando Rivarola, quien en su restaurante El Baqueano, se propuso “redescubrir las carnes que habitualmente se consumen en las distintas geografías de nuestro país, carnes que suelen ser mal llamadas exóticas, para nosotros se resumen en autóctonas o alternativas”. Una cena en El Baqueano es, ante todo, una experiencia. El menú degustación tiene siete pasos, cada uno de ellos minuciosamente descriptos por camareras expertas, y “armonizados” con la selección de vinos de la sommelier Gabriela Lafuente, esposa de Rivarola.

Cocina X X X X X  
 Servicio X X X X X  
 Ambiente X X X X X  
 \$\$\$\$\$

La carta cambia de acuerdo con lo que hay en el mercado, pero una noche cualquiera uno puede probar, por ejemplo, carpaccio de llama, causas de yacaré, abadejo y pacú, y lomo de ciervo. La coci-

na de Rivarola es moderna y elaborada; utiliza sofisticadas técnicas de preparación, que incluyen el trabajo con las texturas y la experimentación con los sabores. Ansiosos abstenerse: las porciones son pequeñas, realmente para degustar. Los siete pasos requieren de tiempo y paciencia, pero lo seguro es que en ningún otro lado probarás carnes autóctonas llevadas a la altura de la “alta cocina”. La misión de Rivarola excede los límites de la cocina. Su interés es “la transmisión de la cocina como herramienta social, teniendo en cuenta que el objetivo de un cocinero es el de interpretar el arte culinario de su país a través de sus herramientas y productos”. Por ello es que todos los meses, abre sus puertas a distintos cocineros argentinos y latinoamericanos, quienes por una noche tienen la oportunidad de lucirse en un menú a cuatro manos en el ciclo “Cocina sin fronteras”.

GASTRONOMÍA - HOTELERÍA - UNIFORMES  
VISTIENDO PROFESIONALES

DESDE 1987



Uniformes & Mantelería

[www.goody.com.ar](http://www.goody.com.ar)

[info@goody.com.ar](mailto:info@goody.com.ar)

(+54 11) 4308.4589

2057.4429

Av. Jujuy 1582

San Cristóbal.

CABA.



## LA BOURGOGNE

**Alvear Palace  
Hotel. Ayacucho  
2023, Recoleta.  
4805-3857.  
Cocina francesa.  
Lunes a sábado,  
de 19:30 a  
24. Reservas.  
Tarjetas.**

Cocina X X X X X  
Servicio X X X X X  
Ambiente X X X X X  
\$\$\$\$\$



Cuando abrió La Bourgogne en el Hotel Alvear, allá por 1993, los restaurantes de alta gastronomía en Buenos Aires se contaban con los dedos de una mano. Jean Paul Bondoux, su chef, oriundo de la región de Francia que le dio nombre al proyecto, venía dejando huella con su cocina desde 1979, cuando aterrizó en Punta del Este con su restaurante El Palmar. Desde entonces, Bondoux se convirtió en un sólido referente de la cocina francesa, y en un gran formador de chefs. Su cocina, francesa tradicional, es de altísima gama y como tal ofrece productos gastronómicos de lujo, como las ostras, el caviar y el faisán, entre otros. Lo exótico se paga, y a pesar de los altibajos del país, La Bourgogne ha sostenido la calidad de sus inicios. Sin embargo, las modas pasan y, al menos al salón, había que sacarle brillo. Fue literal. Sus pisos de mármol de carrara blanco con betas grises, de 1932, fueron redescubiertos y luego restaurados, para darle al salón una impronta inmaculada que se complementa con sillas de cuero rojo. El espacio del grill –una de las especialidades de Bondoux, quien aprendió el arte de la brasserie en su juventud en el Hôtel Napoléon de París– fue revestido en negro e iluminado desde adentro, para aportarle un efecto teatral y escenográfico. Los manteles se acortaron, para dar un efecto de mayor transparencia y cierta informalidad.



También la cocina ha tomado un nuevo giro, con la inclusión de un menú de carnes asadas al fuego de quebracho. Esta propuesta está liderada por el joven chef Sergio González Crubellier. El menú especial incluye entrada (compresión de morcilla, ensalada de mollejas, pimientos grillados con hueso, chorizo dijonnaise); luego cortes como la tira de asado, el filet de ternera, el ojo de bife, la costilla de ternera y aves, con salsas y guarniciones; y postres varios.

Vicios de la haute cuisine, las descripciones de los platos incluyen términos técnicos como declinaciones, compresiones, texturas y mosaicos, pero más allá de las palabras, el sabor está. La carta tiene platos de altamente sofisticados de la cocina francesa como las ostras tibias en vichyssoise (sopa fría de papas y puerro); ancas de ranas, salteadas a la provenzal y acompañadas con puré de brócoli y cremoso de berro a la mostaza de Dijon; y el excéntrico caviar Ossetra, uruguayo, que vale la pena probar. Algunos clásicos infaltables son el faisán rostizado (con mouseline de papa trufado y membrillos confitados en especias dulces), el pato (con jugo de naranja especiado), o el pescado blanco entero en costra de sal (con manteca de salvia y compresión de repollo braseado y crocante de avellanas tostadas). Entre los postres, la estrella es el chocolate: imperdible el croustillant con mousse de mandarinas.



Productos especializados en cortes perfectos para tus platos



ATENCIÓN PERSONALIZADA



VENTA MINORISTA MAYORISTA



[www.venialacocina.com.ar](http://www.venialacocina.com.ar)

**BELGRANO**  
Mercado de Belgrano  
Tel. 4783-1543

**PALERMO**  
AV. SCALABRINI ORTIZ 600  
Tel. 4855-0461 / 4854-7719

**VILLA DEL PARQUE**  
Del Parque Shopping  
Tel.4505-8052



## LA PECORA NERA

**Ayacucho 1785, Recoleta. 4804-2000. Cocina italiana. Domingo a viernes de 11:30 a 15:30 y todos los días de 19 a 24. Principales tarjetas.**



El chef argentino Daniel Hansen cumplió hace años el sueño del restaurante propio con La Pecora Nera (en italiano, la oveja negra). El ambiente da un aire más francés que italiano, y lo mismo sucede con la cocina de Hansen. Sus preparaciones son complejas, usa reducciones de vino tinto u otras bebidas espirituosas y sus sabores son voluptuosos. Un ejemplo es el lomo de ternera envuelto en jamón crudo con gírgolas gruyère gratinado y manzanas glaseadas en aceto balsámico, un plato que evoca el afrancesamiento de la alta cocina porteña de antaño. La Pecora Nera no sigue la moda y se agradece. La carta está estructurada en 4 pasos: antipasti, pasta, secondi, dolci. Entre los antipasti, la estrella son los alcauciles. Los Carcioffi alla Giudia están rebozados y horneados sobre yogur de aza-

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$\$

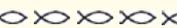
frán y pepperoncino en vinagre. ¡Obligatorios! La pasta asciutta, rellena y los risottos funcionan como principales, a los que se les suman carnes y pescados. Los penne rigatti con salmón ahumado, vodka y rúcula, son simples y de muy buen sabor; y entre las pastas rellenas, imperdibles los raviolos de ciervo en brodo de Malbec y romero. Hay cinco risottos y carnes de todo tipo, como lomo de cordero horneado, envuelto en espinaca y jamón crudo, reducción de Malbec y pastel de choclo; pechuguitas de pollo con salsa de almendras, acompañado de papines jujeños; y abadejo a la veneciana, etc. ¿De postre? Deliciosos gelatos caseros de café, chocolate y limón; liviana espuma de limón y naranjas; y horneado de ciruelas bombón sobre espejo de crema de azafrán.



## OVIEDO RESTAURANTE

**Antonio Beruti 2602, Barrio Norte. Tel.: 4821-3741 / 4822-5415. Lunes a sábado de 12 a 2. Efectivo o tarjetas de crédito. Estacionamiento: 2 horas sin cargo en Laprida 1469.**

Oviedo Restaurante es clásico y refinado como su dueño, Emilio Garip. Podría estar en París, Viena o cualquier capital europea. Aquí uno siempre se siente recibido y cualquier deseo es una orden. El servicio es otro de los fuertes de la casa.

Cocina   
 Servicio   
 Ambiente   
 \$\$\$\$\$

La especialidad son los pescados y mariscos, manejados con maestría por Ramón Chiliguay. Desde ostras vivas, ceviches, chipirones, langostinos con ajo y ají de Cachi (picantes) hasta recetas con abadejo, besugo, merluza, chernia, trilla, lenguado, pejerrey, trucha o lo que el mar tenga fresco para ofrecer. Salvo algunas preparaciones regionales españolas (a la gallega) o italianas (a la amatriciana con polenta blanca), la pesca suele cocinarse de modo simple, para resaltar su sabor. Al horno con refrito de vegetales, o a la plancha acompañada de puré de zanahorias y tomillo, acelgas

salteadas con ajo y limón. El risotto de pulpo y langostinos es otra gran elección.

Para comenzar tiene excelentes fiambres (jamón serrano, bresaola) y platos de antaño, como las endivias gratinadas con jamón. Entre los

principales, la carne que sueña: magret de pato con verduras encurtidas y mostarda de manzanas; arañita de cerdo con chauchas y pimentón; conejo con echalotes y salsa de cebollas y puerros, entre otros. También hay pastas, como las clásicas cuerdas de guitarra con bolognesa y los raviolos de espinaca y jamón.

El salón de Oviedo es de los más sofisticados de la ciudad, con enormes lámparas doradas, correctísima ubicación de las mesas, buena acústica e iluminación, y las paredes cubiertas de maravillosos dibujos en lápiz y de las ilustraciones de Miguel Brascó. Y tiene una de las mejores bodegas de la ciudad.

# INAUGURAMOS NUESTRO SHOWROOM



Casa Central



Sucursal Jujuy



Show Room



Outlet



Sucursal Morón

**EQUIPAMIENTO  
GASTONÓMICO  
BAZAR  
HOGAR  
ELECTRODOMÉSTICOS  
MAQUINARIA  
COCINA  
LINEA FRIO**

Constitución 2632 - CABA  
☎ 11.5637.9170 / 4942.2022



 colucchiequipamiento

 @colucchiequip

 colucchiequipamiento

[www.colucchiequipamiento.com.ar](http://www.colucchiequipamiento.com.ar)



## PURATIERRA

3 de febrero 1167,  
Belgrano. 4899-2007.  
Cocina argentina  
moderna.



Cocina	✕✕✕✕✕
Servicio	✕✕✕
Ambiente	✕✕✕
\$\$\$\$\$	

**P**uratierra es una búsqueda de los sabores sudamericanos, con especial énfasis en Argentina; detalles de cocina precolombina, y mucho producto autóctono originario. Pero sobre todo, es el producto de estación, privilegiando las mejores carnes del mercado, a través de una cocina creativa, y una cocción prehistórica, la del horno de barro y su intenso calor”, cuenta Molteni en la carta de Puratierra. Probar para creer.

Su cocina se presenta como un laboratorio, una mirada particular interpretada a través del fuego del horno de barro como método rector de cocina. Cordero con crema de papa y berenjenas ahumadas y en conserva; bondiola en cocción larga con peras asadas, emulsión de zanahorias y zanahoria encurtida son algunas de las preparaciones, de espíritu evocativo que salen del horno de Molteni. Los aromas y texturas de los platos se completan con una buena presentación con hierbas, flores, brotes y granos.

La casa sugiere un menú degustación de 8 pasos, para probar la Argentina entera: desde langostinos de Comodoro Rivadavia hasta llama de Jujuy (el tartare de llama es uno de los grandes platos de Molteni); mollejas con miel, cordero y bife madurado; aves como la codorniz y el pollo de grano, etc. El menú degustación tiene opciones de maridaje con distintos rangos de precio.

Honrando la cocina porteña, en Puratierra también hay pizza y pasta. Las preparaciones son tradicionales, pero en versión

elevada. Las materias primas son de primera calidad, y el manejo de los sabores de Molteni las convierte en platos sutiles y refinados. Mozzarella auténtica, ricota fresca, vegetales orgánicos con mucho sabor para la pizza y unos buenos papardelle amasados en la casa con un reconfortante ragout de ossobuco.

De postre, lo mejor es probar los maravillosos quesos que está produciendo la Argentina con chutneys y pan de especias. Para los dulceros, mousse de chocolate o frutas de estación confitadas al horno con helado de vainilla.

La carta de vinos cubre el territorio con tanto detalle como la cocina. Abundan las etiquetas comerciales, pero recomendamos los vinos de bodegas más pequeñas y de cepas no tan tradicionales. Innovar con un buen Pinot Noir de la Patagonia si come pescado; un rosado mendocino de calidad si hace calor. También hay algunos tragos (caipirinha, pisco sour, old fashioned) y

buenas grappas para cerrar una experiencia a lo grande.

La ambientación es el punto más flojo de Puratierra. El espacio es oscuro, con paredes marrones y ladrillo a la vista, pero la iluminación consigue crear un buen clima de intimidad. Hay una mesa grande para compartir, coronada por una araña, con vista al interior de la cocina, con el horno como protagonista.

A Puratierra le sobran credenciales: ha recibido el reconocimiento de integrar la lista de los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica 2013, 2014 y 2016.





## TEGUI

**Costa Rica 5852,  
Palermo. 4770-9500.  
Martes a sábado por la  
noche, 20:30 al cierre.**

Cocina	✕	✕	✕	✕	✕
Servicio	✕	✕	✕	✕	✕
Ambiente	✕	✕	✕	✕	✕
\$\$\$\$\$					

**H**ace tres años que es votado en la lista de los 50 Best Restaurants Latinamerica como el mejor de Argentina. ¿Qué significa ser el mejor? Dentro de la elite gastronómica, que es la que vota en esta lista, es estar alineado a la tendencia de los chefs que llevan la delantera, como Virgilio Martínez de Central (Lima) y Alex Atala de D.O.M (San Paolo). Esta tendencia es la de recuperar productos y recetas de nuestras tierras, visibilizar productores, es decir, volver a las bases e incorporarlas a la cocina contemporánea, que es el tipo de cocina que practican estos chefs.

“Todos hablamos de la riqueza de nuestra tierra y el potencial que tenemos, lo cierto es que es una frase hecha. Hoy circulan muy pocos productos dentro de Argentina. Hace falta ir a ver al productor, devolverles el orgullo y las ganas de vivir en su tierra” –dice Germán Martitegui en la introducción a su Proyecto Tierras, que lo llevará a recorrer el país durante dos años.

El resultado de estos viajes se prueba en cada uno de los ocho pasos del menú degustación de Tegui, que cambia de acuerdo a lo disponible en el mercado. Las porciones son pequeñas y los productos están presentes desde la primera copa: un vermouth casero, hecho con vino blanco infundado con romero, tomillo y hierbas del norte como la muña muña, súper aromático y delicado. Luego llegan los aperitivos, crocante de maíz con humita y merengue de comino y una galleta de semillas con queso de almendras fermentado, habas y arvejas. En seguida, unos tirabeques (chauchas jóve-

nes) con emulsión de espárragos y caldo de queso parmesano. Le sigue un pan de yerba mate con manteca ahumada que nos prepara para los platos fuertes. Ricotta de oveja con jugo de hinojo, ostra a la parrilla con espuma de mar, escabeche de rana con texturas de zanahoria, molleja a la parrilla con ciruela y jugo de verdeo. En este paso, mi acompañante comenta: “Esto es trascender, lograr que alguien cierre los ojos cuando prueba un bocado”. Para eso trabajan los cocineros, y en ese sentido Tegui cumple con esa expectativa básica.



La apuesta sube con una cremona caliente que llega en una bolsita de tela. Amor puro. Le sigue un pejerrey confitado con puré de zucchinis y tréboles que deja con ganas de más al igual que el magret de pato con miel de caña, puré de mandioca y tacuara (el bambú andino). Por último, el cabrito con chuño y

tunta, papas andinas que, al crecer a 4500 metros, se congelan y es necesario machacarlas para comerlas. Vienen en forma de polvo sobre el cabrito, sumando textura y un sabor a sal y almidón interesante. Unas guindas ácidas con helado de banana son un buen puente hacia el postre, una masamadre de chocolate (el fermento puro) con leche de avellanas y pelones en almíbar.

Lo ideal es pedir el menú con su maridaje de vino. Este ideal está relacionado a la billetera: Tegui es el mejor, pero también el más caro. Si llegaste a hacer la reserva es porque podés pagarlo, así que sin dudarlo probá con los espléndidos vinos seleccionados por el sommelier Martín Bruno.



## TOMO 1

**Hotel Panamericano.**  
**Carlos Pellegrini 521,**  
**Entrepiso. Cocina**  
**porteña gourmet.**  
**4326-6698/6695. Cocina**  
**lunes a sábado de**  
**12:30 a 15 y de 19:30**  
**a 0:30. Reservas. Valet**  
**Parking (C. Pellegrini**  
**547).**



Cocina X X X X X X X X X X  
Servicio X X X X X X X X X X  
Ambiente X X X X X X X X X X  
\$\$\$\$\$

**E**n medio del boom gastronómico, con chefs devenidos rock stars de cuchillo y cuchara, algunos restaurantes transitan la vida con total discreción. Son casi mitos urbanos, la definición de restaurante de culto. De esos cultos, Tomo 1 es el más resonante. “No hay otra manera de hacer gastronomía”, dice su chef, Federico Fialayre, quien consiguió mantener intactos los estándares gastronómicos, sin dejar nunca de evolucionar, ahora hacia algo más cool y personal. Un detalle como el shot frío de remolachas con naranjas e higos, servido de bienvenida, es la primera señal. “La remolacha en un menú es medio piantavotos, pero cuando la gente la prueba, le encanta; por eso decidí no ponerla en la carta (la pedirían muy pocas personas) y servirla como entremés sin decir nada”. La última observación, discreta, es un sello característico de Federico.

Hablando de sopas, la sopa del día (de hinojos, de zanahorias), podrían ser prescriptas como sanadoras de almas. Otros imperdibles son las vieiras gratinadas con juliana de apio en sus jugos, los dumplings de cerdo o de langostinos, y los raviolos de brócoli a la manteca de jengibre. Las carnes incluyen codornices con frutas, el bife de costilla ancha

(incluido en el menú del mediodía, tres pasos con vinos de alta gama), y la bondiola de cerdo. Parte de la majestuosidad de estos platos se explica a través de unas salsas sabrosas, livianas y perfectamente amalgamadas a las carnes. “La cocina de fines del siglo XX desterró los fondos de cocción”, escribía uno de los teóricos de la reforma gastronómica, “ya los estamos extrañando y es hora de que vuelvan a dar vida a nuestras carnes”. La frase parece haber sido inspirada por la sensación de retorno a un mundo de gloria que dejan las salsas de Tomo 1. El cordero, otro acierto de salsas y puntos de cocción, se sirve con unos triangulitos de polenta soufflé adictivos como caramelos. La pesca suele brindar platos deliciosos y simples pero que, al depender de los caprichos del mercado, no están todos los días. Ahora, si entre ellos figuran los raviolos de pescado en su caldillo,

pedilos sin dudar.

Los postres tienen una nueva estrella: una suerte de sopa de frutas con chocolate que llega a la mesa en un plato hondo cubierto por un disco de chocolate y unos trozos de frutas frescas haciendo un dibujo. Cuando la salsa corre el velo de chocolate, aparece una marquise soberbia.





**BRUNETTI  
HERMANOS**

**EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO E INDUSTRIA ALIMENTICIA**

**FABRICADORAS  
DE HIELO**



**ABATIDORES DE  
TEMPERATURA**



**ENVASADORAS  
AL VACIO**



**COCINAS  
PROFESIONALES**



**LAVADORAS  
DE VAJILLA**



**HELADERAS  
INOXIDABLES**



**BATIDORAS  
PLANETARIAS**



**ANAFES  
PROFESIONALES**



**LAMINADORAS  
VAIVÉN**



**FREIDORAS  
AUTOMÁTICAS**



**CUTTERS  
GASTRONÓMICOS**



[WWW.BRUNETTIHERMANOS.COM.AR](http://WWW.BRUNETTIHERMANOS.COM.AR)

[VENTAS@BRUNETTIHERMANOS.COM](mailto:VENTAS@BRUNETTIHERMANOS.COM)

341 527 5921

SUCRE 950 - ROSARIO - SANTA FE

DG: LAIDEA Agencia Creativa  
[www.laidea.com.ar](http://www.laidea.com.ar) | [hola@laidea.com.ar](mailto:hola@laidea.com.ar)



# GRUPO ECM

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO  
DESDE 1912

[WWW.GRUPOECM.COM.AR](http://WWW.GRUPOECM.COM.AR)

[INFO@GRUPOECM.COM.AR](mailto:INFO@GRUPOECM.COM.AR)

SANJOSE345

(011) 4382-6111