

Buenos Aires

cuisine & vins

Edición N°3

Restaurantes,
cafés, bares

Vinos,
mercados, tiendas

Guía
GASTRONÓMICA





JESSICA CHASTAIN wears the Margherita Collection

DAMIANI

HANDMADE IN ITALY SINCE 1924

Sensation du temps

WATCHES & JEWELLERY

cuisine & vins

GUÍA GASTRONÓMICA Buenos Aires Edición N° 3

Los nuevos

Pág. 6

Los clásicos

Pág. 24

Los cafés

Pág. 44

Donato De Santis

Pág. 56

Los bares

Pág. 66

Las panaderías y pastelerías

Pág. 78

**Los mercados
y las tiendas**

Pág. 90

Los vinos

Pág. 100

Guía Gastronómica -
Buenos Aires - Edición N° 3
2024
Tirada: 10.000 ejemplares
@ CuisineEtVins
www.cuisine.com.ar

Quiénes somos

Directora editorial
Flavia Fernández
flavia@cuisine.com.ar

Editor en jefe
Máximo Pereyra Iraola
maximopi@gmail.com

Director de contenidos
Marco Simeone
marcosimeone@gmail.com

Editora de gastronomía
Cristina Goto
cristinagoto@cuisine.com.ar

Directora MKT y comercial
Karina Davicco
karidavicco1@gmail.com

Gerencia comercial
Natalia Sá
nataliasa1071@gmail.com

Subeditor
Manuel Recabarren
manureca22@gmail.com

Diseño
Ezequiel Cafaro
ecafaro@gmail.com

Carola Schön
carolaschon1@gmail.com

Colaboradoras
Camila Barreiro, Maia Chacra,
Marcela Korzeniewski, Paige Nichols
y Natalia Torres.

Fotografías

Tapa y nota de tapa: Ignacio Colo
Otras fotos: Máximo Pereyra Iraola, a excepción
de las fotos de La Rambla, Paulín, El Octavo,
Almacén y Bar Lavalle, La Ideal, Tres Monos,
Le Club Bacán, The New Brighton, Labán, Rosie
y El Gato Negro (cortesía de cada lugar).

Retoque digital

Tapa y nota de tapa: Sebastián Feldman

Ilustraciones

Alejandro Quiñoa

Agradecimientos (en orden alfabético)

Nicolás Artusi, Leopoldo Bertarelli,
Sabrina Cuculiansky, Candela Díaz Mazzeo
(jefa de Gabinete del Ente de Turismo de la
Ciudad), Nicolás De la Cruz, Flor de la V,
Giulia Demaestri, Donato De Santis,
Ángeles Flax (Coordinadora de Contenidos
y PNTs de la Subsecretaría de Comunicación
Social de la Ciudad), Roberto García Moritán
(Ministro de Desarrollo Económico de la Ciudad
de Buenos Aires), Daniela Kalinsky
(Directora General de Desarrollo Gastronómico
de la Ciudad), Ernesto Lanusse, Manu Linari,
Santiago Mayorga, Máximo Merchensky
(Subsecretario de Comunicación Social de la
Ciudad), Micaela Paglayan, Camila Suárez
(Directora Ejecutiva del Ente de Turismo de la
Ciudad), Lucía Urriburu.

Impresión

Impreso en Excudendi Grupo.
Polo Industrial Ezeiza.

Cuisine&Vins es una publicación cuya licencia
fue otorgada a favor de El Balcón Ediciones S.A.
Se prohíbe la reproducción total o parcial del
material publicado en esta edición. Derechos de
la propiedad intelectual amparados en el regis-
tro n° 5229032. Hecho el depósito que marca la
ley 11.723.

Las opiniones de los entrevistados y los artí-
culos no reflejan necesariamente la opinión de
quienes hacen Cuisine&Vins.

Este ejemplar carece de valor comercial.

Susana Balbo.
25
ANIVERSARIO

EL CORAJE DE LIDERAR

la revolución de vinos blancos de Argentina

En nuestra bodega, el coraje es más que una filosofía,
es la promesa de que en cada vino que se descorcha
nadie se sentirá defraudado, porque en cada botella
destapamos nuestro corazón.





Una nueva guía en un año más que especial: el 40° aniversario de nuestra revista Cuisine&Vins, pionera en la comunicación del arte de la gastronomía, eso de lo que hoy afortunadamente se habla sin parar y en todos lados.

Esta es una guía sobre esos lugares y bolichitos que nos hacen agua a la boca; los nuevos con sus técnicas y laureles adquiridos en el mundo y los de antaño que conservan tradición, sabores, porteñidad.

En esta oportunidad, agregamos una sección especial dedicada a las panaderías y pastelerías. Y una portada de lujo con alguien que admiramos mucho: Donato De Santis, el cocinero italiano que ya hace tiempo es un ingrediente fundamental en la ciudad y el país, se vistió de gala para homenajearnos.

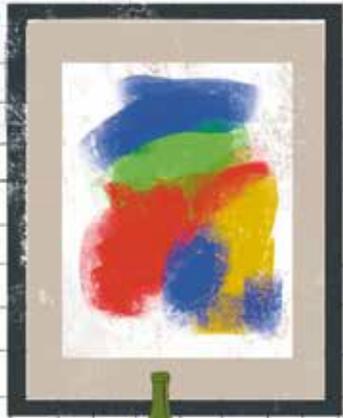
Con cuatro décadas encima y muchísimas historias en nuestro haber, contadas de todas las maneras posibles, estamos arrancando una etapa nueva.

Se vienen muchas cosas, y en la mesa gigante que estamos poniendo contamos platos y copas para todos ustedes. ¡Gracias!

El equipo de Cuisine&Vins

Sección 1

Los nuevos



Presentado por
Sensation du temps
WATCHES & JEWELLERY

Es complicado hablar de lugares “nuevos” en Buenos Aires. Abren todo el tiempo restaurantes grandes, chiquitos, esperados, inesperados, sorprendentes, decepcionantes. En Cuisine celebramos la expansión de la gastronomía porteña, pero también nos tomamos libertades para contarla. Vas a ver restaurantes que ya tienen unos años, pero se renuevan tanto que siempre se sienten novedosos.

BALVANERA

JUA JUA

@juajuaramen
Agüero 436
Subimos a Instagram un video de este amoroso local a media cuadra del Abasto, celebrando las gyozas y el ramen agripicante. Resulta que no era un ramen, sino un suàn là fèn, que es otra cosa completamente distinta. Y parece que en realidad no tienen ramen (todavía) pero bueno, suponemos que el público lo entiende mejor así. La verdad, no nos importa demasiado: pregunten, aprendan, pero sobre todo prueben la comida que está muy bien.



JUA JUA

FUGAZI

@fugazipizza
Ayacucho 683
Se habla poco de la cocina de Balvanera, aunque hay opciones impresionantes. Una es Fugazi, que ya tiene cuatro añitos pero tuvo un refresh reciente y se la pasa sacando cosas nuevas. Acá hacen su propia interpretación de la pizza porteña, sumándole

muchísimos puntos y a precios amigables. Ahí nomás del Palacio de Aguas.

BELGRANO

CASA CUBA

@casacubaresto
Sucre 2168
Tres amigos gastro abrieron este restaurante con la idea de recuperar la sofisticación culinaria de Belgrano, conociendo bien el paladar de sus tradicionales vecinos. Una casa divina, muy buena atención, varios espacios para compartir una buena charla en paz, y comida rica. La carta es variada sin ser demasiado extensa, y los postres están muy bien.

GOKANA

@gokanasushi
Av. Monroe 1625
Puede que no te hayas dado cuenta de que estamos surfeando la ola del omakase, pero sí. Hay demasiados como para que todos persistan, pero los buenos seguro van a darnos de comer por años, y Gokana está bastante arriba en la lista. Pesca variada (fundamental), una linda barra y abierto al mediodía, algo no tan común en este mundillo.

KŌNĀ CORNER

@konacornerba
Castañeda 1888
Vas a volver a encontrar a Kōnā en la sección de bares; el proyecto de Narda Lepes e

Inés De los Santos es ambas cosas y mucho más. Una maravillosa interpretación de Japón, con fusión sofisticada usando productos de todo tipo, entre los que hay mucho vegetal, mucho mar, algo de carne. Se come BÁRBARO. Hay delivery y ¡karaoke!

MAGO

@magoresto
Monroe 1595
La carne acá está bárbara, las guarniciones son impecables, los postres son un mil. Te atienden camareros profesionales, como los de antes, de esos que no necesitan preguntarte tres veces si agua con o sin gas. Mucha parrilla pero también pastas, tortillas, risottos y pescas. Sobre todo brilla la cava, territorio de la gran Marcela Rienzo, reina de sommeliers.

NOODLES OREI

@noodles.orei
Montañeses 2074
Roy Asato. La recomendación podría consistir en esas únicas dos palabras, que alcanzan y sobran, pero va un poco más: tras el éxito de Orei, una de las piedras basales del pasaje Echeverría, llega esta nueva ventana, a apenas unas cuadras, que comunica a los comensales con una mágica fábrica de noodles con cocina. Un par de mesitas, opción de omakase y varios ingredientes que sorprenden. Roy Asato.

ULTRAMARINOS

@ultramarios.ba

Arribeños 1980, Belgrano

Quienes laburamos en la comunicación de la gastronomía sabemos bien que cuando abre un restaurante en general hay que esperar un par de meses, dar tiempo a que la cosa se asiente y se afinen las propuestas. Todo cambia cuando el proyecto tiene gesta larga, y sobre todo si el cocinero es bien conocido por no defraudar jamás. Ultramarinos, de Maxi Rossi, es una de las grandes aperturas del año y nació adulto, aunque el chef lo niegue. El mar respetado y homenajeado, productos del carajo, una barra inusitada con picoteos mágicos (¡el churro de papa!) y una cava de vinos maravillosa a cargo de Diana Mejías.



ULTRAMARINOS

CABALLITO

CENTRO

@centro_restaurante
Aranguren 928

En sus apenas dos años de edad, el restaurante de Fernando Golabek logró convertirse en un nuevo clásico del barrio, inyectándole una nueva vida a una de esas manzanitas chiquitas de la ciudad. Tiene un pequeño jardín (¿cantero? ¿plazoleta?) que hace que comer en la vereda sea tan encantador como hacerlo adentro. Se la

pasa bien en cualquier momento del día, arrancando con una pastelería de aquellas y siguiendo con platos exquisitos y hechos con amor. Muy buenos vinos. ¡Atenti al brunch!



CENTRO

PPANG!

@ppang.ba
Cucha Cucha 998

La muchachada de Menenga sorprendió a Caballito con la apertura de este nuevo proyecto que combina algunas ideas argentinas con influencias asiáticas de lo más variadas. Las papas fritas con ketchup de banana (!) son un sí o sí, y no se queda atrás el yakitori de portobello con huevos y ají picante. Aparecen con frecuencia platos especiales y opciones fuera de carta. Visitar o visitar.

CHACARITA

ÁCIDO

@acido_ba
Charlone 999

Ácido nos encanta. Nos parece bárbaro. El año pasado fue una de las aperturas más comentadas, y sigue dando qué hablar con su ambientación ecléctica, sus platos que agarran cosas de todos lados y de todos los tiempos, y una actitud general de no tomarse demasiado en serio que contrasta con lo mucho que sí se toman en serio la calidad

de la comida. Hay quienes no terminan de entenderlo, y está bien. Más para nosotros.

CULPINA

@culpina_pizzeria

Av. Jorge Newbery 3791

Alcanza con darse una vuelta por el perfil de Instagram para desear con locura las pizzas de Culpina, que en persona son todavía más tentadoras. Hay sabores tradicionales, pero insistimos en que prueben la de repolitos y queso azul, que tiene mucho vuelo. El flan es muy, muy rico.

COGHLAN

FERIADO CANTINA

@feriadocantina
Washington 3498

Feriado encontró este año su casa en Coghlan, y el éxito fue inmediato. Un lugar cancherísimo, con vajilla linda y medio retro, vermú, guisitos, tortillas, sifones, sentido del humor, argentinidad. Un lugar para plantar bandera con un grupo de amigos y saber que siempre va a haber alguno sentado en la barra o alguna de las mesas dispuesto a una charla espontánea entre vasos y copas. Nos cae re bien.

COLEGIALES

CANTINA MANDIA

@cantinamandia
Zapiola 1218

Estamos atravesando la era de la cantina, y estamos ok con eso, porque las cantinas, clásicas o modernas, son propuestas tranquilas, poco pretenciosas y amigables con las sobremesas largas. Mandia es todo eso y además es cancherísima, en un local que no puede más de lindo. Pastas,

ORIGEN & TRADICION

1884

Escorihuela Gascón



MENDOZA, ARGENTINA.

ORIGEN & TRADICION
1884



COSECHA 2021

THE
PRESIDENT'S
MALBEC

Escorihuela Gascón

EXPRESIÓN SINGULAR DEL TERROIR
FINCA CORDÓN EL CEPILLO
VALLE DE UCO, MENDOZA

VIÑEDO DE ALTURA
1150 M.S.N.M.

ARGENTINA

@escorihuelag escorihuela.com

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

zeppole, buñuelos, carnes con puré, flanes, todo con vibra “aprendí a cocinar mirando a mi abuela”.

CASA PARRA

@casaparra_
Virrey Loreto 3329
Lucila Rodríguez trabajó muchos años y muy bien con Narda y ahora tiene su propio restaurante en Colegiales, donde hace comida con sentido, rica, fresca y cálida. Acá nos clavamos una señora suprema a la napolitana y nos gustó tanto que las guarniciones que acompañaron el plato. De postre, un flan con crema y manzanas, o la mousse de chocolate.

FLORENTÍN

@florentin.resto
Conde 1402
Estamos contentos con la apertura de Florentín. Ubicado en una esquina divina del barrio, el restaurante tiene cosas de oriente medio, del mediterráneo y de otros lares que bajan a las mesas en forma de platitos para compartir. Los shawarmas están bárbaros, el babaganush ya es muy popular, y los postres, que por ahora son dos (y nos gusta que haya pocos postres) son exquisitos. Ese flannn...

LA SORELLINA

@lasorellinapizzabar
Ramón Freire 1393
En la guía anterior hablamos de La Sorellina como otro Ti Amo, en honor a su hermano de Adrogué. En el momento tenía sentido, pero desde entonces la versión capitalina de la pizzería de las hermanas Santoro se ganó su nombre propio. Lo que no tiene nombre es lo bien que se

come en ambas casas, y no lo decimos solamente nosotros; obtuvieron el premio a la mejor pizzería de Sudamérica, y fue nombrada una de las 50 mejores del mundo.

MALO

@malobyfranco
Zapiola 141
Para ponerle un nombre así a un restaurante, tenés que tener muuucha seguridad en lo que hacés. Franco Malacisa la tiene bien ganada por lo que hace en Chizza, sin embargo, y así, en este local espacioso y moderno, saca platos que son tan ricos como abundantes (y son muy, muy abundantes). Esa polenta, por favor. Buenos vinos, buena coctelería.

SONORA

@sonora_ba
Céspedes 3073
¿Es este el último año de Sonora en la sección de Nuevos? Es posible; el pequeño restaurante de Patricio Rojas se va estableciendo como clásico del barrio a fuerza de panes chatos, tartares amorosos, postres de verdad ricos y una selección de vinos impecables entre los que brillan los de su amigo Juanfa Suárez. Calidísimo, bárbaro para primeras citas, perfecto para salir con amigos, y más si hay temperatura de veredita.



SONORA

NUÑEZ

BAJA AMÉRICA

@bajaamerica
O'Higgins 3424
Conocimos el nuevo restaurante de Antonio Bautista y Freddy Morales casi horas antes de mandar a imprenta la edición 2023 de esta guía; vaticinamos grandes cosas, y no nos equivocamos. Desde Núñez, en un local curioso, nuestros veracrucenses favoritos sirven un menú que recorre las culturas latinoamericanas con gracia y talento, al ritmo de una selección de vinos impecable y buena coctelería. Lindo lindo.

BANU BISTRÓ

@banu.bistro
Núñez 1616
Arrancás a la mañana con un café y un fosforito. Te terminás quedando, algún que otro café, te ponés al día con cosas de laburo, pasa un amigo que anda por la zona, dicen bueno, ya que estamos almorzamos algo. ¿Unas bruschettas? Cómo no. Después una milanga con fideos, unos malfatti de calabaza, cada quien con lo suyo pero se roban bocados. Un crumble de manzana y frutillas, y otro café. Quedás en volver otro día por el brunch. Feliz.

NORIMÓTO

@norimoto.ba
Av. del Libertador 6739
Norimóto es una de esas joyitas que hacen a Núñez un barrio cada vez más interesante a nivel gastronómico. Es el primer bar de hand rolls de la ciudad, una tendencia que de a poco están imitando varios otros, y manejan el producto y la técnica con una maestría



EVELIA

@evelia.restaurante
Campos Salles 1712, Núñez



Con su perfil bajo y todo, pareciera que nunca pasan más que un par de años sin que Máximo Togni nos haga hablar sin parar de alguno de sus proyectos. Cuando hace ya un tiempo se puso a hacer hamburguesas de calidad, siendo uno de los pioneros de la ola que después se nos fue de las manos, aplaudimos. Luego vinieron las pizzas, distintas a todas las demás, y enloquecimos. Con el café y su pastelería nos enamoramos definitivamente; podríamos habernos conformado con la suerte de tener esa maravillosa cuadra de Blanco Encalada.

Él también podría haberse conformado, pero en cambio se dispuso a crear el restaurante que siempre quiso tener. Bautizado en honor a su abuela, cuyo hogar ocupa una gran pared en forma de ilustración, el restaurante es un canto a las pastas, aunque también hay polenta y milanesas, que son un delirio en manos de Togni y su equipo. Las entradas son fantásticas, en especial los gnoccos (estrellas de la casa); la coctelería es rica, los vinos excelentes, y los postres salen más que en casi cualquier otro restaurante de la ciudad. ¡Ese helado! Van a abrir al mediodía, luego habrá terraza... se vienen cositas.

admirable. Ir al mediodía, pedir algún combo y mechar una ostra es un planazo de aquellos.

PIEDRA PASILLO

@pedrapasillo

Campos Salles 2145

Otro restaurante que el año que viene pasará directamente a la sección de Clásicos. Piedra Pasillo no para de crecer y mejorar, refinando la carta en cada renovación, subiendo la vara de sus eventos, cambiando el mobiliario, perfeccionando sin parar. Tomi Couriel, Lucas Canga y equipo se divierten, aman su casa, y se nota. Hay mucho juego en las entradas, mucha magia en los principales, y los postres son un mimo al alma. La carta de vinos, a cargo de Pablito Garriga, es un 1.000. Después, patio, escalera y unos tragos en Al fondo (pág. 66).

PALERMO

A LA MESA

@alamesaresto

Maure 1643

En este local luminoso, alegre y acogedor se come rico y se la pasa bien. El menú es variado: hay proteína animal, hay vegetales, hay buenos postres. Cocina casera y preparada sin fuego ni cuchillos; es un restaurante que funciona de una manera muy distinta, porque es el primero de la ciudad en ser atendido por personas neurodiversas. El proyecto, creado por el médico y pediatra Fernando Polack, bien merece una visita.

BARRA CHALACA

@barrachalacaarg

Arévalo 1392

Completando la tríada de Acurio en Buenos Aires junto con La Mar y Tanta, esta es una forma diferente de conocer la gastronomía peruana. Un ambiente muy distendido, para comer al paso, ir con amigos, salir en pareja, todo en clave de diversión. Hay tiraditos, cebiches, causas, sándwiches, piques, chicharrones, chaufas, arroces, sopas, pescados... Acá comimos un tiradito superlativo, probamos los imperdibles wantacos y tomamos un pisco fenomenal mientras sonaban ritmos latinos. La atención está muy bien, hay vinos ricos y alegría limeña.

BENEDETTA

@benedettaresto

Demaría 4709

En una esquina lindísima de una zona con pocas opciones memorables, este proyecto que abre todo el día ofrece platos muy ricos, muy variados, que juegan con la tradición argentina y le meten cosas de muchos otros lados. Excelente para vino y platitos. Los helados son una bomba.



BENEDETTA

CALDERA

@calderatapas

Nicaragua 5001

Jamás estaremos en contra de que abran más lugares de tapas en Buenos Aires, porque

es todo lo que queremos. En Caldera se respiran aires españoles pero sin exageraciones que lo lleven a la cosa temática. Una buena tortilla, grandes croquetas, ricos boquerones y jamones. Unas cañitas y a volar.



CALDERA

CARMEN

@carmen.pasta

Gurruchaga 1428

Nacho Feibelmann cumplió este año su sueño de abrir un restaurante de pastas, y nos alegramos tanto por él como por nosotros. Acá la onda es más francesa e inglesa que italiana: mantecas, salvas, poco tomate, otros sabores. Los formatos de pasta son variados, y también hay una muy buena costilla (que sale con cintas al huevo). De entrada, el raviolón frito o la tortilla, perfeccionada obsesivamente por el chef. Ricos vinos, patio divino y vereda preciosa.

CASA ISLA

@casaisla.ar

Migueletes 715

En este club gastronómico ocurren eventos de todo tipo, hay clases y cursos, y sobre todo hay comida rica para disfrutar en distintas situaciones. Nos gusta mucho ir al mediodía, explorar la isla que da nombre al lugar, elegir alguna cosa copada como la tarta de liláceas o alguna proteína con ensalada, y sentarnos a comer

D.V. CATENA

L'Esploratore



MALBEC
2022

VIÑEDO LOS QUIROGA
VALLES DEL FAMATINA

LA RIOJA



MALBEC
2021

VIÑEDO ELENA
VALLE DE CAFAYATE

SALTA

VIÑEDOS DE LA FAMILIA CATENA

mientras leemos un libro. Todo muy poético, en nuestro modo Cañitas preferido.

CASA PARADISO

@casaparadiso.ar

Jerónimo Salguero 3172 (Alcorta Shopping)

A veces el tema de comer en shoppings cuesta, aunque los lugares se esmeren mucho, pero lo cierto es que Casa Paradiso es una feliz excepción a la regla. Se siente como otra cosa. El titán de los proyectos de Donato De Santis y su equipo combina todo: hay Cucina Paradiso, hay Pizza Paradiso, hay un mercado majestuoso, una hamburguesería, una heladería, un bar... todo en un espacio que invita a ser disfrutado de punta a punta y durante horas y horas.

CASA PASTO

@casapastobsas

Nicaragua 4557

Frente a Plaza Armenia hay un local donde conviven dos restaurantes: Casa Pasto y Nakuri Urinaki. El primero abre solo al mediodía, y ofrece carnes perfectas que salen de los fuegos de una parrillera joven y experimentada. Hay buenas entradas, buenísimas guarniciones y ricos postres. El lugar, además, es lindo, y la carta de vinos está muy bien. Pidan la empanada.

CASA SÁENZ

@casa.saenz

República Árabe Siria 3001

Nunca estamos seguros de si hablar sobre la casa de Echeverría o la del Botánico, pero en definitiva da lo mismo: en las dos se siente el amor que le imprime Ximena Sáenz a todo lo que hace. Un horno de barro saca plato tras plato a

lo largo del día, siempre con colores, sabores y técnicas que satisfacen todos los sentidos. El mostrador, lleno de pastelería para desayunos y meriendas, hace difícil la tarea de elegir qué comer, y la torta de chocolate y dulce de leche es puro amor. Ambos locales son lindísimos, además.

CUATRO PERROS

1 LIVIN

@somoscuatroperras

José A. Cabrera 4723

El grupito detrás de este proyecto nuevo y ya muy popular logró lo que tantos otros intentan y no consiguen: crear un genuino ambiente de living de casa de amigos. Comida bárbara para compartir (o no) en una carta que cambia seguido, vinos cancheros y ricos, buena música, y esa cosa de cuando te das cuenta de que el equipo se divierte entonces vos también te divertís.



CUATRO PERROS 1 LIVIN

JOSÉ EL CARNICERO

@xjoseelcarnicerox

Thames 2316

La más reciente apertura de Germán Sitz y Pedro Peña es un regreso a los orígenes carnívoros del dúo, y curiosamente se encuentra justo enfrente de La Carnicería, el primer proyecto con el que nos enamoraron. Acá la onda es otra, sin embargo: una gran barra, un salón cómodo atrás, mucha carne a la vista, fuegos

de los que sale toda la carta, guarniciones que son platos en sí mismas, entradas que nos quitan el sueño, postres increíbles... todo es un enorme homenaje a los asadores argentinos, y el resultado es conmovedor.

KIDDO

@kiddo.arg

Arévalo 2882

Qué lindas las historias de comunicadores que, después de aprender un montón sobre lo que transmiten, terminan armando algo propio. Eso pasó con Ale Roig, alias Burger Kid, que arrancó reseñando hamburguesas en 2015 y en 2022 se puso este local en Cañitas. Una cola larga que avanza rapidísimo, un menú mega breve con tres opciones de hamburguesas sin mucho piri-pipi inútil. Es una maquiñita perfecta, tanto como las hamburguesas en sí, que amamos.

LA IMPERFECTA

@laimperfectaok

Honduras 4416

Tanto insistimos (con razón) durante años en lo buenas que estaban las empanadas de El imperfecto, de las pocas genuinamente ricas de la ciudad, que decidieron dedicarles un local propio. Hay barra, hay mesas, hay veredita a la que le pega el sol durante un buen rato, hay seis variedades de empanadas (más que suficientes), un flan y ricos vinos.

MERO

@mero.mediterraneo

República Árabe Siria 3285

Una puerta azul y el rústico que no se consigue en la zona. Un ambiente más que amable, con poesía de taberna marina.

5 preguntas a Daniela Kalinsky

La Directora General de Desarrollo Gastronómico de la Ciudad de Buenos Aires es una apasionada de la cocina porteña, y se dedica a acompañar y potenciar al sector gastronómico para que puedan trabajar más y mejor, acercando propuestas y políticas públicas de calidad que fomenten el empleo, la innovación y el desarrollo del talento que tanto caracterizan a la gastronomía porteña y a la vida en nuestra ciudad.

- 1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar?** Birkin tiene algo muy curioso; cada vez que almuerzo ahí pienso: "¿Cómo con ingredientes tan simples pueden hacer algo tan rico? Si yo lo intento en casa, no me sale, ¡y eso que me gusta mucho cocinar!". La calidez de los chicos que atienden es insuperable, y su té frío de hibiscus un infaltable.
- 2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** Siempre tengo un Pinot Noir de reserva; es una cepa fresca, que va bien con todas las comidas y que le gusta a todos. Para algo más intenso, también me inclino por un Cabernet Franc.
- 3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** Las aceitunas. Me encantan y voy probando distintos formatos, como disecadas o con relleno, y también de las diferentes variedades que tenemos en el país, sobre todo en las principales provincias productoras: La Rioja, San Juan y Mendoza.
- 4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Facundo Kelemen, de Mengano (pág. 32). Innovar y superarse es clave en la vida y en la gastronomía, y él lo hizo doblemente: dejó su carrera de abogado para cumplir el sueño de abrir su propio restaurante, y lo hizo con una propuesta innovadora, una suerte de bodegón reversionado, con platos un poco más sofisticados pero con el mismo espíritu de los bodegones porteños.
- 5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** Siempre las modas en gastronomía impulsan nuevas aperturas, así que bienvenidas todas. Lo importante es que los cocineros, desde esa moda, sigan transformándose.



@nanukalinsky

Detalles modernos con muy buen gusto (el súper pescado que vuela y alumbrá; la grifería del baño con los mini meros) y una carta tentadora. Todo con la firma de Horacio Aranda, que trabaja solo con pesca de anzuelo y el producto fresco que llega de Mar del Plata y la Patagonia. La mousse de chocolate, la mousse de chocolate, la mousse de chocolate.



MERO

MON POULET

@monpoulet.wtf

Av Federico Lacroze 1724

¿Hacía cuánto que no teníamos un restaurante donde nos atendiera y cocinara nuestro queridísimo Christophe? Este proyecto se hizo esperar un tiempo, pero finalmente abrió este año para darnos alegría y pollo. Mucho pollo. También hay otras cosas, como un buen pastel de carne y sándwiches varios. En este local amoroso y familiar se come très bien siempre, y quieren que te vuelvas habitué.

MUSGO

@musgo.ba

Nicaragua 4758

Konstantin y Ksenia, una pareja de rusos divinos que eligieron Buenos Aires como su nuevo hogar, abrieron este año Musgo con una propuesta de cocina patagandí (producto patagónico, técnica asiática, minimalismo escandinavo).

El concepto está inventado por ellos, vale aclarar, y es muy interesante. El espacio es una bomba, la atención es impecable y la comida es rica y distinta. Hay buena pesca, incluyendo merluza negra; las entradas nos encantaron y los postres están muy bien.



MUSGO

NAKURI URINAKI

@nakuri_urinaki

Nicaragua 4557

Hablamos más atrás sobre Casa Pasto y cómo comparte espacio con otro restaurante. Bueno, este es el otro. La gente es la misma, pero a la noche el concepto cambia mucho. Nacho Bravo y Uri Hendler se mandaron una propuesta que fusiona sushi japonés con cocina nikkei y parrilla argentina, y así terminamos con un nigiri de entraña con huevo de codorniz. Raro bien.

NIKA

@nikaclubomakase

Nicaragua 5952

¿Ya dijimos que ahora está lleno de omakases no? Seguro que sí. Este es EL omakase, sin embargo, y lo decimos porque fue el más comentado por gastronómicos y periodistas del rubro. Pesca muy diversa, maravillitas como centollas y erizos, un amor por el producto casi para orden de restricción, buenos vinos, botellitas japo y mucho evento con invitados de lujo. Es acá.

OBRADOR FLORIDA

@obradorflorida

Soler 5063

En 2022 pusimos a Obrador en cafés, en 2023 en heladerías (sección que armamos casi en función de ellos) y ahora, finalmente, en el espacio que realmente se merece. Obrador Florida es un restaurante. Un restaurante de postres. ¿Por qué? Porque la búsqueda, el desarrollo de la carta, la conciencia de la estacionalidad y el servicio están pensados de esa manera. El proyecto de Mecha Román no para de crecer y evolucionar, mezclando dulce y salado, frutas y quesos, golosinas y hierbas. Vivimos recomendándolo porque nos da orgullo tenerlo en nuestra ciudad.



OBRADOR FLORIDA

OSTERIA RAGGIO

@raggio.osteria

Gurruchaga 2121

Raggio es otro de esos restaurantes muy nuevos que se sienten como si estuvieran desde siempre. Se volvió muy frecuentado y querido gracias a la calidez de su cocinero italiano y su propuesta, basada en el uso exquisito de productos nacionales e importados con los que prepara platos abundantes y pastas bien al dente, como corresponde.



CAUCE

@cauce_ba

Alicia Moreau de Justo 440, Puerto Madero



La escena gastronómica de Puerto Madero cambió bastante en los últimos años, a partir de la enorme obra del Paseo del Bajo y de la pandemia. Sin embargo, aparecen nuevos proyectos que de a poco le van dando un carácter nuevo a la zona, mezclando influencias y estilos. En medio de este remolino de ideas surge Cauce de los fuegos, o Cauce para los amigos, un lugar que evoca el esplendor de otros tiempos con una ambientación casi de película.

Hay muchísimo espacio, y muchísimos espacios. Se puede comer adentro, afuera, en la barra, a un costado, en mesas enormes o pequeñas. La carta es amplia, con muchísimas opciones entre carnes, pescas, pastas y otras cosas. Las entradas nos encantan y los postres incluyen algunas sorpresas como el trío de flanes (uno de café, uno de dulce de leche, uno de caramelo). La carta de vinos, inmensa y memorable, es obra del legendario Celestino Rodríguez. La coctelería de Laura Pichel no se queda atrás, por cierto.

PAQUITO

@xpaquitobar

Thames 1999

Paquito se adelantó a la ola de bares y restaurantes de tapas en la ciudad, ¿evolución? de la ola anterior, la de los platos. ¿O es más o menos lo mismo? Da para debatir, pero lo cierto es que acá la intención es bien española, con croquetas, bocatas y tortillas que maridan con guitarras flamencas y calcáreos de colores. Hay vermú y vinos geniales que salen de una cava subterránea a la vista.

RELIQUIA

@reliquia.restaurant

Carranza 1601

A pesar de tener apenas más de dos años de edad, Reliquia ya tiene carácter de clásico, porque es una de esas recomendaciones seguras e infalibles, donde se come bien siempre. Es un restaurante que nació para ser un clásico, y aun así mantiene la jovialidad y la frescura que Branko Vaccaro y Julia Bottaro le imprimen a las cartas de platos y vinos. Todo está muy pensado; hay complejidad en las técnicas pero cero esnobismo y pretensión. Cierra por todos lados.

SÁL

@salbuenosaires

Thames 2450

Desde hace dos años, Sál, que significa "alma" en islandés (ahí tenés una palabra islandesa fácil de pronunciar), recibe comensales con encanto y cocina nórdica que suma toques del sudeste asiático. Se destacan el cordero y el smørrebrød, y no podés dejar de probar los vodkas y aquavit de elaboración propia. El servicio es excepcional, con

mozos altamente capacitados que explican a la perfección cada detalle de la carta y sugieren maridajes ideales.

UDDO

@uddorestaurant

Migueletes 688

De nuevo hay cosas interesantes en Cañitas, como este restaurante de sushi y otras delicias asiáticas que abrió sus puertas en abril. Se toman el sushi en serio; usan buena materia prima, técnica muy perfeccionada y alternativas copadas, como ceviches, katsus, briojis (preguntá) y baos. Además, una gran torta húmeda de chocolate.

YAKINILO

@yakiniilo

Dorrego 1551

Yakiniilo es tan moderno, tan cool, tan joven, que en el instagram no tienen fotos publicadas, sino que todo va a historias. Mediodías sin reserva, noches con. Producto zarpado y muchas opciones de entradas y sushi, además del largo listado de yakitoris; esto es de noche, porque de día hay menús fijos que cambian a diario en modo combo. La música es muy destacable.

PARQUE CHAS

PERRO Y MEDIO

@perro_y_medio

Av Combatientes de

Malvinas 3588

Después de desarrollar una considerable fama como comunicador digital, el Gordo Cocina en los últimos años dejó de comer carne, se puso a estudiar en el IAG y armó algo con lo que muchos soñábamos: una ventanita de sopas. Bah, no siempre sopas:

el menú cambia seguido, y a veces hay guisos, a veces panchos, a veces empanadas, siempre un par de opciones. También hay buen café, muy buena pastelería y la atención amorosa de sus dueños.

PARQUE PATRICIOS

CITADINO

@citadinoba

Atuel 608

Ok capaz no es taaan nuevo (abrió hace cuatro años), pero nos parece tan fresco en todo sentido que lo metemos acá. Además del local, bellísimo, la comida siempre está bien, la atención es muy amorosa, los brunches son un re buen programa y tienen buena pastelería y café. El menú cambia seguido, así que hay que volver y volver.

PUERTO MADERO

AMARRA

@amarra_bsas

Av. Alicia Moreau de Justo 1160

En su momento, nostálgicos, temimos la transición de Chila a Amarra por sentir que nada iba a ser lo mismo. Sin embargo, después de un año de residencias de cocineros de todo el país, el restaurante pasó a una nueva etapa renovadísima, joven, disruptiva, con el espíritu de Pedro Bargeró y su equipo a todo volumen. No tiene sentido entrar en detalles sobre la carta, porque cambia todo el tiempo. Se come espectacular, los vinos son superlativos, y alcanza con saber eso.

RECOLETA

ALMA

@alma.buenosaires

Posadas 1252 (Sofitel Recoleta)

Este es el último año de Alma en la sección de Nuevos, porque ya está listo para pasar a Clásicos. El restaurante del Sofitel terminó de afianzarse gracias a la gastronomía desarrollada por Érika Scaffino y Julián Galende, que entienden mucho de productos y estaciones. Platos muy variados, muy ricos, con buena presencia de carnes, pescas de mar y de río, guarniciones maravillosas y postres verdaderamente excepcionales. El servicio es todo lo que esperamos de un hotel como este y más.



ALMA

SAVVY

@savvy.ba

Pacheco de Melo 2814

Está lindo Savvy. Un espacio moderno pero cálido, íntimo, con un jardín vertical muy vistoso y una carta variada en la que se destacan los productos de mar. La coctelería también nos gustó. Muy para citas románticas con música tranquilo de fondo.

SEIBO

@seibo.ar

Azcúénaga 1876

Los obsesivos de la ortografía pegamos gritito cuando vimos el nombre con s, pero después entendimos que es a propósito. Este es un restaurante que parece una cosa, pero es otra. Tiene aires de parrillita linda de Recoleta, pero después te enterás de que en realidad no hay proteínas animales. La provoleta de topinambur nos pareció fascinante, por ejemplo, y la milanesa de gírgolas hace que vuelvas.

RETIRO

BOCABAJO

BOCARRIBA

@bocabajo.bocarriba

Maipú 872

Las enormes máquinas industriales de una lavandería son nada menos que la antesa de esta aventura culinaria única y distinta. Los dueños, Nery y Sebastián, invitan a bajar las escaleras caracol hacia un espacio exclusivo y bien íntimo, iluminado por velas. En la bodega se exhiben más de 60 etiquetas de vino, listas para jugar con lo que sale de la cocina. El menú de pasos combina la creatividad y los sabores exquisitos que maneja el chef, Tomás de Felice.

LOS JARDINES DE LAS BARQUÍN

@xlosjardinesdelasbarquin

Suipacha 1422

Lejos de Thames, Germán Sitz y Pedro Peña se unieron a Ale Féraud para abrir un bistró pequeño y encantador en los jardines del museo Fernández Blanco. El nombre hace honor a las sobrinas de la Condesa María Ignacia de Velasco Tagle

Bracho, antigua propietaria de la mansión; las chicas conquistaban pretendientes que desfilaban por estos jardines donde ahora nos conquistamos platos variados en los que brillan proteínas, vegetales y varios tipos de cereales. El lugar es mágico.

SAAVEDRA

RONDA

@ronda.ba

Vedia 3600 (Dot Baires Shopping)

Ronda abrió hace poco y es una movida interesante. En una zona que no abunda en propuestas gastronómicas, este inmenso espacio en el Dot ofrece buenas opciones, como Handoruru, Quotidiano, ORNO, Koko Bao Bar, Carne y Antiche, entre varias otras. Además, numerosas líneas del bowling más *aesthetic* que hayas visto, un buen bar, una sección de cápsulas de moda tremendas, y MINIGOLF. Programón.



RONDA

SAN NICOLÁS

CAFÉ BISTRO 1745

@cafebistro1745

San Martín 705

Por lo que recordamos, siempre hubo alguna cosita en el Monasterio de Santa Catalina, algún barcito tranquilo para resolver mediodías de oficinistas. Nunca hubo nada tan lindo como este café, sin embargo, que prepara platos ricos, honestos, variados y abundantes. Los desayunos y meriendas en el patio cuando hay solcito tienen la magia de sacarte del microcentro por un rato.

SAN TELMO

BOBA

@bobabuenaosaires

Av. Caseros 464

Conocimos Boba una noche de fiesta en Turvina, que está justo al lado; éramos muchos, tomábamos buenos vinos, comíamos las cosas del lugar, que son muy ricas, y de repente empezaron a aparecer unas hamburguesas maravillosas no sabíamos de dónde. Bueno, eran de Boba, buenos vecinos y mejores amigos. Buen pan, excelente carne, variedades bien pensadas y una identidad que nos enloquece de la mejor manera posible. “De boba no tengo un pelo”, dicen. Tal. Cual.

VILLA CRESPO

ANTRO

@antro.cocinaencueva

Gurruchaga 1145

Mencionamos un montón de omakases, pero no ahondamos mucho en el concepto: al contrario de lo que se puede pensar, esta idea de “servirme lo que quieras” se popularizó

en los 90, y fue una manera de acercar el sushi a personas que sentían que no podían pagarlo, o que no sabían cómo pedirlo. En lugares como Antro, que además está en una suerte de cueva fabulosa, nos entregamos así a que el itamae decida por nosotros, y siempre nos vamos contentos. Acá hay fusiones copadas y todo es muy rico.

FALAFELANDIA

@falafelandia

Av. Córdoba 5190

El año pasado dijimos que acá se servía el mejor sándwich de falafel de la ciudad y del país. Hasta ahora no nos han demostrado lo contrario, así que nos seguimos bancando mañana declaración. Y sabemos el secreto, porque nos lo dijeron sin problemas: el falafel de Falafelandia no tiene harina, es pequeño y siempre igual, y el sándwich se arma por capas para garantizar que no haya bocados decepcionantes ni secos. Fiesta pura y al paso.

FICO

@fico.ba

Muñecas 775

Comentadísima apertura de este año, el proyecto de Martín Scippa y Estefi Maiorano tiene todo lo que queríamos y más: cocina a la vista, platos originales y perfectamente ejecutados, un ambiente relajado y poco pretencioso, una carta de vinos breve y dos veces buena, y una relación precio-calidad notable. Hay tantos postres como principales y todos la rompen.

GORDO CHANTA

@gordochantapizza

Juan Ramírez de Velasco 1200

Uno de esos lugares con clientes tan fijos y fieles que parece que viven ahí. La pizza es un gualicho de amor, y es difícil pasar por la vereda y resistirse a un par de porciones de sabores macanudos y raros: ¿papas a la huancáína? ¿en una pizza? ¿por qué no? De repente aparecen cosas fuera de carta muy copadas, así que viene bien preguntar. Hay vinitos varios, tapeo rico, y opción de comer ahí o comprar para llevar.

JOYA

@joyanuncatasi

Castillo 601

No es porque a esta altura ya escribimos tanto que nos vamos poniendo menos creativos, pero Joya es una joyita. Justo en diagonal al Limón y a cargo de la misma gente, esta esquinita tiene look de parrillita de barrio, y algo de eso hay, pero tiene muchísima más onda. Los precios están re bien. Papa rosti, banderita, flan.



JOYA



ALCANFOR

@alcanfor.bsas

Aguirre 949, Villa Crespo



Un buen día, un MUY buen día, Julián Galende sintió que había llegado el momento de armar algo propio que lo representase en serio. Eso es hoy Alcanfor, una de nuestras aperturas favoritas de 2024. Ya lo conocíamos por su manejo de los vegetales, los hongos, las legumbres, las frutas, los granos y, si podemos mencionarlo como un producto más, el color. En Alcanfor todo esto está presente en una carta breve y potente que además tiene proteínas animales y cambia con frecuencia, explorando diferentes ideas e inspiraciones. Las entradas, los principales, los

postres, todo brilla en compañía de los vinos seleccionados por María Miel Griguoli. Este es sin duda SU restaurante, un proyecto íntimo, a pulmón y muy propio. Julián tiene un característico perfil bajo, pero acá, a su manera, está en todos los rincones. Él hizo las mesas, dedicando mañanas enteras a lijar madera. Las aberturas del frente vienen de un antiguo patio interno de la casa de su padre. Quiso un lugar que se sintiera como el hogar de su infancia, y qué linda infancia debe haber sido si tuvo esta misma calidez.

MADRE ROJAS

@madrerojas

Rojas 1600

La casa de Juan Barcos está cada vez mejor. En esta esquina las carnes son excepcionales, hay mucho Wagyu argentino por todos lados, las ricas guarniciones son un mil, la carta de vinos está armada con mucha maestría, y el ambiente cálido invita a laaargas sobremesas, porque sobre todo es un buen lugar para ir con amigos. Se arranca con la charcutería, obligatoria.

ORIAN

@orian.resto

Malabia 1064

Ya queríamos mucho a los Kreiman por lo bien que nos trataban y la comida zarpada que nos servían (sirven, bah) en Namida. Orian es muy otra cosa, sin embargo, salvo por la calidez: influencias variadas, muy buenos productos, una carta que cambia con frecuencia, ricos vinos, todo en una casa herrmosa. Fueron discretos, pero es una de las grandes aperturas del año.



ORIAN

TRESCHA

@trescharestaurant

Murillo 725

En 2023, con menos de un año de edad, el restaurante del jovenísimo Tomás Treschanski obtuvo un reconocimiento inusitado: una estrella Michelin y el Young Chef Award. Es un montón, pero todo es merecido, y en lugar de dormirse en los laureles, el chef y su equipo continúan subiendo la vara. El espacio va cambiando como cambia la carta, incorporando técnicas de todos los tiempos y lugares para interpretar el producto argentino de la manera más original y precisa posible. Lujo puro.



TRESCHA

VILLA DEVOTO

BODEGÓN DEVOTO

@bodegon.devoto

Chivilcoy 3818

Qué lindo, para variar, hablar de un bodegón en la sección de nuevos. Acá hay frescura, pero la premisa es clara y se cumple: sabores de siempre. De siempre, sí, pero nada les impide meter algunos giros más jugados, como el chutney de higos sobre la provoleta, o el ragú de hongos de los tagliatelle. La milanesa a la napolitana es un fuego y los precios son súper macanudos.

FARID

@farid.dvt

Francisco de Enciso 3791

Queremos tanto a Farid, fiel reflejo de la calidez y el talento de su creador Malcom Lancioni, que estamos siempre dispuestos a hacer el viaje hasta Devoto para comer uno de sus inolvidables hummus, sus papas harra, sus shawarmitas y muchas otras cosas que cambian con frecuencia. Los vinos son una maravilla. Repetimos algo que dijimos el año pasado: quienes viven lejos de Devoto y de repente conocen Farid, contemplan mudarse.



FARID

RAÍX

@raix.ba

Asunción 4405

Raíx abrió sus puertas en una esquina icónica de Villa Devoto, donde solía funcionar una panadería centenaria. Hernán Sondereguer y su equipo combinan tradición y actualidad con una naturalidad comendable. La carta de panes, que honra al edificio, es sublime y, aun siendo tan recientes, todo el menú está muy bien. Gran servicio, buenos vinos y coctelería.

ALCORTA PRESENTS

CASA PARADISO

NIVEL 3



@alcortashopping | Jerónimo Salguero 3172, Buenos Aires, Argentina

Sección 2

Los clásicos



Para esta tercera edición, nuestra definición de “clásico” necesitaba ampliarse un poco. Sí, los clásicos son esos restaurantes de siempre, firmes desde hace décadas. Sin embargo, ya no podemos llamar “nuevos” a lugares que existen desde hace más de tres años, así que acá hablamos de clásicos y nuevos clásicos, ¿por qué no?

ALMAGRO

DON IGNACIO

@donignac

Av. Rivadavia 3439

Amamos Don Ignacio desde la primera vez que caímos a comer algo de pasada y nos encontramos en una cornucopia de juguetes antiguos, pósters musicales, objetos de lo más variopintos y milanesas, muchas milanesas, como 30 variedades de milanesas. Y sí, la idea de un “restaurante de milanesas” puede aterrar a quienes ya caímos en esa y nos quemamos, pero este lugar es la versión copada, prometemos. Aplausos aparte para su grandísima anfitriona. ¡Y ese flan!

THE FLOUR STORE

@theflourstore

Humahuaca 3853

Buena noticia: finalmente, después de varios años, las colas de The Flour Store son... tolerables. Sigue llenándose de gente, pero ya no hay que esperar una hora caminando lentamente desde la esquina para poder comer una de esas hamburguesas maravillosas con el mejor pan imaginable. Varias opciones sin ser demasiadas, pan de molde, buena atención, buena birra. Un lugar necesario.

BALVANERA

ROMA DEL ABASTO

@romadelabasto

Dr. Tomás Manuel de Anchorena 806

No hay proyecto de Julián Díaz y cía. que no celebremos, y Roma nos conquistó desde el primer momento. Una esquina en la que se come desde hace casi 100 años, rescatada hace varios menos con cariño, respeto y buen gusto. Buen vermouth, buen vermut, buen vermouth, y pizzas de ensueño. Nuestra preferida es la Amor Invierno, pero si llegás a enganchar la cortísima temporada de la de ananá, mandale porque juramos que es un sí inmenso.



ROMA DEL ABASTO

BELGRANO

ARREDONDO

@arredondo.ba

Arredondo 2562

Uno de los primeros nombres que se nos vienen a la cabeza cuando nos piden sugerencias de lugares para comer algo rico por Belgrano. Muy buenas hamburguesas, sándwiches

de milanesa elaborados con el honor que se merecen, y una carta que tiene muchas otras cosas, todas buenas. El lugar además es lindo, la carta de vinos está muy bien. Arrancó con los buñuelos de verdura.

HONG KONG STYLE

@honkongstyleba

Montañeses 2574

El año pasado dijimos que HKS era nuevo, y lo justificamos bien, pero ya está: vuelve a su categoría de clásico, completamente renovado y en la cima de la gastronomía porteña actual. Cuando este mítico restaurante de comida china cerró en pandemia, el querido Walter Lui tomó las riendas del proyecto de sus padres, mudó el local y lo transformó en una locura que visitamos con frecuencia.

IL QUOTIDIANO

@il_quotidiano

O'Higgins 1731

Ya hay un montón de locales de Il Quotidiano repartidos por la ciudad, pero esta vez elegimos hablar del de Belgrano, que es uno de los más nuevos y uno de los más lindos. Siempre hay gente de distintas edades copando las mesas entre las que pasan pastas exquisitas, langostinos apanados y una hamburguesa notable. La pastelería también está muy bien, por si querés ir a desayunar o tomar el té.

MIAN

@mianrestaurante
Arribeños 2302

Si fuiste al Barrio Chino y no comiste en Mian, ¿realmente fuiste al Barrio Chino? No importa que el agua se sirva en vasito de plástico; acá se viene a comer la famosa sopa gb de carne agripicante con fideos de batata con mañí y raviolos al vapor. No aceptes imitaciones: Mian es una institución. Ocupa una esquina privilegiada y su salón está siempre lleno. Las porciones son generosas y la atención es correcta y eficiente.

NARDA COMEDOR

@nardacomedor
Sucre 664

La primera casa de la nueva etapa restaurateur de Narda abrió en 2017 y nunca para de mejorar y sentirse nueva. Acá hay mucha actividad, mucho ritmo, y a la vez el tiempo se desacelera en sus mesas. Un cuidado hermoso por el producto en general, desde proteínas y verduras hasta cereales y hongos, en una carta pensada con inteligencia para hacernos comer mejor en cualquier momento del día. Además, el tipo de vereda que más nos gusta: con vista a una plaza.

PIZZA PARADISO

@pizzaparadisoar
Sucre 1302

La cara pizzera del imperio Paradiso ya está bien establecida en la ciudad desde su apertura hace un par de años, así que bien le corresponde el título de nuevo clásico. Pizza en teglia y napoletana, con una masa hermosa, ingredientes frescos frescos y la versión original de la pizza de Nutella que tanto fue replicada en el

resto de la ciudad. Pedite unos arancini, el fainá que es una bomba, o las aceitunas fritas.



PIZZA PARADISO

BOEDO

CARMEN BOEDO

@carmen.boedo

Castro 1635

“¿CÓMO que no conocés Carmen Boedo?”, preguntaron, sin entender que nunca hubiéramos ido. “Qué exagerados”, pensamos. “Qué lindo querer tanto un lugar de tu barrio”. Bueno, no. Este lugar es increíble, y al primer bocado del sándwich de pastrón ahumado nos convertimos automáticamente en las personas que hacen la pregunta con la que arranca este texto. ¿CÓMO que no conocés Carmen Boedo?

CABALLITO

MENENGA

@menengaresto

Espinosa 480

Conocimos Menenga hace poco; sospechamos que los vecinos simplemente no querían que el secreto se divulgara demasiado para que no les cayéramos de todos lados. Acá hay hamburguesas, principalmente, pero todo tiene giros y guiños y volteretas asiáticas; de repente pinta un bao, otro día bulgogi y le mandan una burrata, panchitos, un alfajor frío, a veces un kafta. Es un lu-

gar mega interesante, y merece que se hable mucho más sobre lo que ofrece.

CHACARITA

ALBAMONTE

@albamonteristorante

Av. Corrientes 6735

Desde hace más de 60 años, esta cantina esconde, detrás de sus características cortinas, un mundo de felicidad e intimidad que te atrapa en los tiempos de una Buenos Aires más simple. Acá hay de todo, pero sobre todo se come pasta. Los fusilli a la scarpato, uff, los raviolones a la Príncipe de Nápoles, ayy. También podés comer pizza, si tenés ganas, o una trucha Menier, por qué no. De postre un flan aunque, ya que estamos, ¿por qué no un merengue mixto? Hay clientela medio hipster y chacaritense, mucho padre cool con hijos en colegios raros, pero también vecinos de toda la vida.

ANCHOÍTA

@anchoitabuenaesaires

Juan Ramírez de Velazco 1520

Las reservas en Anchoíta se calmaron un poco, solo un poco, así que mandarse de una sigue siendo riesgoso. De todas formas, hazlo, a eso de las 22: en el peor de los casos, esperás tomando algunas copas en la cava, a una cuadra. De repente la espera termina y todo es dicha. La comida es magnífica, los precios sorprenden para el nivel y el servicio es insuperable. Acá se come pescado de río del bueno, y el chipa (sin tilde) es obligatorio. Si te intimida la eterna carta de vinos, hacela fácil y pedí recomendación.



LA RAMBLA

@larambla.ok

Posadas 1602, Recoleta



La Rambla es un sentimiento. Un poema. Sí, el lomito mantiene su vigencia, icónico e infalible. No, no preguntes cuánto sale. Uno se va a La Rambla y se abstrae de la realidad. Se adentra en un mundo de antaño donde se disfruta de las sobremesas, los cafés con jarrito de soda y los avisos fúnebres. Se saluda a los mozos de carrera y a los perros que pasan por la puerta, y se ayuda a los turistas que andan perdidos. Se ranchea en la vereda las tardes de verano y se combaten las noches de invierno con un whisky.

Pocas esquinas se sienten tan porteñas como la de Posadas y Ayacucho. Como si estuviera hecha solamente para que la ocupe La Rambla, ¿no? Es el punto de encuentro para amigos de toda la vida y los que acabás de hacer. Donde pedís una tortilla bien babé o un tostado mixto (en pan árabe, obvio) para acompañar un buen libro. Donde mirar por sus grandes ventanales te da el respiro de la vorágine diaria que nos atormenta. La Rambla es una fantasía de lo que Buenos Aires supo ser y lo que siempre será.

APU NENA

@apu_nena

Aguirre 1600

Christina Sunae tiene una belleza y una personalidad hipnóticas, pero sobre todo es hipnótica su forma de cocinar, que fusiona influencias de Filipinas y otras latitudes asiáticas para desplegarlas en los platos de Apu Nena. El restaurante, creado con su amiga y socia Flor Ravioli, usa productos locales para armar viajes divinos entre paos, ramens, lumpias y otras delicias. Maravilla maravilla maravilla. Puntos extra para el lugar en sí, que es divino, y la atención cálida de sus anfitrionas.

CONDARCO

@condarco_

Dorrego 901

Condarco es jovencito, pero ya es uno de los lugares que se asumen conocidos en Chacarita, así que le corresponde el título de clásico. Una esquinita canchera y poco pretenciosa que alberga multitudes pero nunca agobia. El mejor tipo de lugar de platitos, con opciones para picotear o para comer bien, todo original y rico. La tortilla es uno de los puntos más altos de la carta, y su sándwich de milanesa, ni hablar. Buenos vinos, precios razonables. Bárbaro para citas.

PICARÓN

@picaron.ba

Av. Dorrego 866

Ahora que Maxi Rossi tiene una de las grandes novedades del año en su haber con Ultramarinos, pasamos Picarón a clásico, y bien que lo merece. Acá todo es impecable, pero además hay platos poco obvios para un lugar tan relajado que casi parece pensado para

comer al paso, así nomás, a pesar de ser muchísimo más que eso. Los vinos son una fiesta. Y es un lugar al que van muchos cocineros, por cierto.

COLEGIALES

ANAFE

@anafe.ba

Virrey Avilés 3216

Amamos Anafe desde que nació. Mica Najmanovich y Nico Arcucci cuidan su proyecto asegurándose de tener platos perfectos y cambiantes, que se ven simples pero esconden mucha técnica y montañas de sabor. Son famosos sobre todo por el paté sobre financier de cajú, pero hemos comido acá pastas maravillosas, y la parrilla hace magias difíciles de explicar. Nos hemos despertado soñando con algunos de sus postres, y podés elegir vinos con los ojos cerrados que siempre la vas a pegar.

CATALINO

@catalinorestaurant

Maure 3126

Ellas mismas dicen que son un restaurante de cocina sincera, y sinceramente, estamos muy de acuerdo. Cada vez que comemos alguna de las muchas delicias de Catalino sentimos como si las hermanas Mariana y Raquel Tejerina nos estuviesen esperando especialmente, habiendo pensado en un buen menú para sus invitados de honor, que somos todos. Amor familiar y maternal por el producto, un menú que cambia todo el tiempo y una filosofía sustentable y linda linda.

OSAKA

@osakabsas

Concepción Arenal 2913

La apertura del nuevo local generó muchas expectativas hasta que finalmente llegó a fines de 2023. Es enorme, de 700 m², tiene capacidad para 150 cubiertos y cuenta con varios salones modernos y sofisticados. La barra, imponente, sirve coctelería de alta gama; el plan puede ser directamente ir al bar, o bien tomar algo antes de ir a la mesa. Después, la comida de Osaka que tanto amamos: ceviches, sashimi, tiraditos y sushi preparados con ingredientes frescos y de la más alta calidad. El pulpo grillado con chimichurri es un sí o sí, y el lomo con puré al mismo, ídem.



OSAKA

TREINTASILLAS

@treintasillas

Dirección con reserva

Hubo un tiempo en que los restaurantes a puertas cerradas estaban por todos lados. Algunos se convirtieron en restaurantes a la calle, otros muchos desaparecieron. Ezequiel Gallardo decidió mantenerse firme en el concepto, y lo bien que hizo. Un menú de pasos siempre nuevo, una selección impecable de vinos y un espacio íntimo, divino, con un buen salón y un patio aún mejor, sobre todo en las nochechitas primaverales y veraniegas.

Volvemos y volvemos por su menú de pasos, con propuestas que cambian semana a semana. Buen lugar para grupos. ¡Solo con reserva!

FLORES

UNA CANCIÓN COREANA

@una.cancion.coreana

Av. Carabobo 1549

Si hoy se habla del barrio coreano por fuera del barrio coreano, es en gran parte gracias a este restaurante, que fue uno de los primeros del hoy polo gastronómico en buscar atraer al público argentino. La histórica chef y abuela de la familia, Seung-Ja Joo, puso corazón y alma en este espacio, ex bazar, donde la atención es tan cálida como los platos, entre los que se destacan la mandu, el jjukkumi, el bibimbab o los teokbokki. Plan infalible si salís en grupo, pero nada de invitar al que no se anima a las cosas nuevas.

LA BOCA

EL OBRERO

@elobrero1954

Agustín R. Caffarena 64

Hay mucho lugar histórico en La Boca, pero siempre terminamos hablando de este, que nunca cambia: acá venimos por la garantía de cocina casera, platos suculentos, parrilla de la buena, ambiente copado y toda la historia de la ciudad. Basta con recorrer con la vista las paredes repletas de fotos de siete décadas de comensales. Buen lugar para llevar turistas, claro, pero de a uno, de a dos, de a cinco o de a veinte, la experiencia siempre es buena. Parrillada, fritas, vino y a otra cosa.

MONSERRAT

CARLO'S BURGER

@carlosburger.ar

Piedras 111

Gracias al dato de Leno, gran connoisseur de hamburguesas, descubrimos esta pequeña joyita de Monserrat en la que preparan creaciones de todo tipo, algunas más simples, otras más monstruosas, con ingredientes de lo más variados, a veces metiendo distintos tipos de carnes en un mismo sándwich. ¿Por qué no? Las papas también están bárbaras. Cumplidor cumplidor.

LOS GALGOS

@losgalgosbar

Av. Callao 501

Otra gran esquina rescatada por Julián Díaz, quien hace casi diez años se puso manos a la obra junto con Flor Capella y equipo para dar un nuevo soplo de vida a esta institución nacida en 1930. Por las mesas originales de Los Galgos pasaban personalidades del tango, el teatro, la televisión y el cine, y no es demasiado difícil encontrar nuevas figuras en las mesas actuales. Un bar notable con platos notables. ¡Las empanadas! ¡La milanesa! ¡Las medialunas! ¡Los tostados! Con café o con vermú, no hay forma de pifiar.

PALERMO

AURELIA

@aureliacantina

El Salvador 5090

No hay demasiados lugares de cocina mexicana en Buenos Aires que se ganen el respeto de los mexicanos. Este es uno de los pocos que sí, en gran parte porque fue creado por mexicanos talentosos. La

cocina de Antonio Bautista rebosa de amor veracruzense en un lugar tranquilo, relajado, sin sofisticaciones por fuera de las cartas de platos y vinos. La atención está siempre muy bien. Pedite los elotes, algún sope y sin duda los tacos. Bah, mejor animate a pedir recomendaciones. El picante es bastante opcional.



AURELIA

BURGER JOINT

@burgerjointpalermo

Jorge Luis Borges 1766

Burger Joint fue uno de los pioneros de las hamburguesas gourmet que tomaron la ciudad durante tantos años, y gracias a su sabor inigualable y sus buenos precios, se mantiene firmes en su local, donde los comensales dejan su huella escribiendo mensajes en las paredes. Se pide una hamburguesa, se espera el llamado por megáfono y se disfruta de la música, que es increíble y está disponible en forma de playlist. La vedette del menú es la Bleu: queso azul, hongos portobello, tomates secos, cebolla caramelizada, rúcula y pan casero.

CANG TIN

@cang.tin

Av. Dorrego 2415

En Cang Tin todo es color. Todo es sabor, además. Cada vez que vamos el recorrido es diferente, porque siempre dan ganas de probar algo nuevo. Difícil no repetir el bo la lot y el banh xeo, y siempre se termina colando algún pho, pero el resto es una lotería imposible de perder. Dato importantísimo: los platos se bancan el delivery, una verdadera rareza.

CASA CAVIA

@casacavia

Cavía 2985

La casa de Lupe García festejó hace poco sus primeros diez años, y seguramente celebre varias décadas más. Más le vale, de hecho, porque no podríamos imaginar la ciudad sin ese jardín, esa barra y esos menús firmados por Julieta Caruso que dejan ver su descomunal talento. La cava es verdaderamente única, y la coctelería de Flavia Arroyo es pura poesía. Acá el producto es rey, y muchos de los vegetales salen de una huerta propia que hemos tenido el placer de visitar. Si tenés una cita acá y sale mal, lamentamos decirte que el problema es uno de ustedes dos.

CRIZIA

@crizia_restaurant

Fitz Roy 1819

El local anterior de Crizia nos gustaba mucho, pero el nuevo nos encanta, porque está realmente a la altura de la magnífica comida de Gabriel Oggero. El restaurante y su chef se hicieron especialmente populares por las ostras, y con mucha razón, pero la carta

ofrece mucho más que eso: el mar acá es honrado a lo grande, y también hay espectaculares carnes y vegetales. Todo es rico, bah. Todo. Los sommeliers saben mucho, además, por lo que sugerimos dejarse recomendar vinitos.

DON JULIO

@donjulio Parrilla

Guatemala 4699

Hay muchas opiniones sobre Don Julio. Que si es para turistas, que si sale esto o aquello, que si realmente vale la pena... lo cierto es que nadie niega jamás que se come increíble, y nosotros tampoco. Don Julio vale la pena. Es muy complicado encontrar semejante nivel de atención, la carne siempre está exacta, a las guarniciones les queda chico el título, y la cava de vinos está entre las mejores del país. Hay que ir, al menos una vez, y confirmar que los premios son bien merecidos.



DON JULIO

EL SANTA EVITA

@elsantaevita

Julián Álvarez 1479

Ir al Santa Evita es un programón. La primera vez, por toda la iconografía peronista, los objetos, la marcha cantada a los gritos por todo el salón una vez por hora. Sin importar cuál sea tu ideología, el clima de algarabía enseguida te envuelve. Con la llegada de los platos se entiende rápido

que este no es apenas un “restaurante temático”: Gonzalo Alderete y Florencia Barrientos cocinan como los dioses. Así, se vuelve una segunda, una tercera, una décima vez. Acá comemos el mejor pastel de papa y jabalí, algunas de las pocas realmente buenas empanadas de la ciudad, y el único y original budín de arroz con leche.

FOGÓN ASADO

@fogonasado

Gorriti 3780/Uriarte 1423

Fogón tiene dos locales en Palermo, así que podemos poner las dos direcciones sin que los diseñadores de esta guía nos odien. El de Gorriti, abierto hace no mucho, es especialmente lindo, aunque todo es impecable en ambas casas. Está todo pensado para que los turistas conozcan nuestro asado, sí, pero cualquier local la pasa bárbaro porque la carne es perfecta, la atención es un lujo y la experiencia en general es divertida, moderna, canchera.



FOGÓN ASADO

GRAN DABBANG

@dabbang_

Av. Raúl Scalabrini Ortiz 1543

Cuando se entregaron las primeras estrellas Michelin en Argentina el año pasado, no hubo una sola persona vinculada a la gastronomía que no pusiera el grito en el cielo por la notable, inexplicable



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

ausencia de Gran Dabbang en el listado. Le ponemos fichas a las próximas, pero... estuvieron flojos. El restaurante siempre está repleto de comensales nuevos, habitué de años y sobre todo cocineros y cocineras que reconocen en su colega Mariano Ramón un talento indiscutible. Los currys, las carnes, las pescas, los vegetales, el roti, los postres... Yendo, llegando, volviendo.

LA MALBEQUERÍA

@lamalbequeria

Gurruchaga 1418

Recomendación al cuadrado: cuando hablamos de La Malbequería, también hablamos de Lo de Jesús, porque en realidad el primero es la vinoteca del segundo. Mientras disfrutás del amplio jardín con sus variopintos espacios, uno más lindo que el otro, tomás un par de copas de las muchísimas etiquetas disponibles de Malbec de todo el país, dejándote recomendar por los sommeliers, y después te mandás un zarpado ojo de bife madurado, por ejemplo. O unos langostinos patagónicos al ajillo, por qué no. ¿Buscás lugar para aniversario? Listo.

MENGANO

@mengano.ba

Cabrera 5172

Veníamos poniendo a Mengano en la sección de Nuevos, pero ya está. A seis años de su apertura, el restaurante de Facu Kelemen es un referente de la gastronomía argentina contemporánea (¡faa! pero es verdad). El tartare de cordero en su momento rompió la vara del tartare, que para nosotros es siempre alta, y después fueron apareciendo otros nuevos platos impre-

sionantes; hoy, los ñoquis chipa soufflé son la estrella de la carta, y mañana seremos sorprendidos con algo más. La carta de vinos es un 100.

NIÑO GORDO

@xniniogordox

Thames 1810

Otro que pasa a Clásicos. Después de La Carnicería, Germán Sitz y Pedro Peña continuaron con su conquista de Thames abriendo Niño Gordo, que fue un éxito inmediato y fue reconocido por montones de rankings, además de ser recomendado por la guía Michelin. En esta parrilla asiática los sabores explotan, hay pesca, hay carne, hay pasta, hay calditos mágicos y postres maravillosos. Todos los espacios son un fuego, pero hacé lo posible por conseguir un asiento en la barra.



NIÑO GORDO

OLI

@oli_buenosaires

Costa Rica 6020

Antes hablábamos del proyecto de Olivia Saal como café, pero ahora sabemos que le corresponde la categoría de restaurante. Es un muy buen lugar para desayunar, sin duda, y más de una vez pasamos, compramos algo rico de pastelería y seguimos de largo, pero la carta de almuerzo es puro mimo al alma, con opciones frescas y combinaciones sencillas pero

inesperadas. El pollo braseado, el flat iron steak, las ensaladas, ¡la sopa! Importante: todos los postres salen con helado, hecho in situ, por supu.



OLI

RICHARD'S DELIVERY

Julián Álvarez 2407

Una recomendación breve de un lugar poco conocido: acá nos sentamos cuando el trajín nos agarra por Palermo y necesitamos comer rico, barato y rápido. Tienen de todo, desde guisos de lentejas hasta sándwiches, y la atención es muy amigable.

PARQUE AVELLANEDA

YIYO EL ZENEIZE

@yiyoelzeneize.ba

Av. Eva Perón 4402

Esta esquina tiene más de un siglo, así que bien le vale la etiqueta de clásico. A la vez, la renovación de espíritu que le dieron los descendientes de su fundador original hace un par de años la convierte en un "nuevo clásico". En fin, acá se la pasa bomba siempre, con una carta precisa, rica, con platos infalibles como la tortilla, la nerca (sic) al horno con milhojas de papas o el vitello hecho con bife de chorizo ahumado. Otra buena: degustación de aceitunas, quesos y salames con vermouth.



PAULIN

@famosocafepaulin

Sarmiento 635, San Nicolás



Para ser clasificado como un bar notable es necesario tener una característica distintiva, y el "Famoso Café Paulín" la tiene. Este restaurante cargado de historia atrae tanto a consumidores fieles como a los curiosos que escucharon de su éxito en redes sociales. Importante tener en cuenta que no entran todos: el local tiene lugar para 36 personas, por lo que conseguir una banqueta en la barra con forma de U para comer uno de sus legendarios sándwiches "voladores"

puede ser complicado dependiendo del horario. Ante la altísima alta demanda de comensales en horario de almuerzo y con poco tiempo, el servicio se vio obligado a agilizar lo más posible el despacho de platos; así nació la barra de los platos voladores, una verdadera atracción del microcentro, tan comprobable como lo que reza el cartel en la puerta: "Los mejores sándwiches de Buenos Aires desde 1988".

Los bodegones

Se dice que hay cerca de 300 bodegones desparramados por toda la ciudad, resistiendo el paso de las décadas, las modas y las tendencias culinarias con platos nobles, generosos, caseros y ricos. El bodegón es el lugar al que siempre regresamos cuando queremos comer bien sin que sea un ejercicio mental, sin pensar en la foto para redes. En el bodegón nos atienden bien porque nos conocen, porque ellos y nosotros somos siempre los mismos. En este apartado especial, te dejamos una selección especial en colaboración con el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

CAFÉ MARGOT

@bareslosnotables
Av. Boedo 857, Boedo
El Margot es uno de esos cafés a los que uno quiere volver siempre. Personalidades como el Mono Gatica, Raúl González Tuñón o José Francisco Sanfilippo fueron algunos de sus más famosos habitué y, según cuentan, incluso Juan Domingo Perón fue a probar el sándwich de pavita al escabeche durante su presidencia, porque no paraban de recomendárselo. Además de sus sandwiches, el strudel de manzana casero y la sidra tirada son indiscutidos clásicos de la casa.

EL VIEJO BUZÓN

@elviejobuzon
Neuquén 1100, Caballito
A pocas cuadras de la cancha de Ferro Carril Oeste, este es uno de esos bodegones futboleros repletos de banderines, banderas y camisetas colgadas del techo. Funciona como punto de encuentro de jugadores, hinchas y dirigentes del club de Caballito, sobre todo, que hablan de la pelota entre platazos a la olla como el guiso de lentejas, el mondongo y el loco. De noche, shows musicales de todos los géneros, desde el tango hasta el rock, pasando por boleros y blues. Hay agenda en Instagram.

EL OCTAVO

@eloctavobar
Bulnes 1408, Palermo
Si te gustan los bodegones pero querés un ambiente un poco más actual, es por acá. La carta combina propuestas tradicionales con otras contemporáneas, y el resultado es una comida exquisita a precios amigables y con buena atención. Al momento de pedir, sugerimos un vermú de grifo para arrancar, o alguno de los tragos de autor elaborados por el maestro Fede Cuco; después una milanesa de peceto con spaghetti de espinaca a la crema (im-per-di-bles) y para el final una copa helada.



EL OCTAVO

LA CÁTEDRA RESTAURANTE

@lacadetrarestaurant
Av. Cerviño 4699, Palermo
En una esquina a pocas cuadras del Hipódromo de Palermo se encuentra este restaurante donde solían hacer base los "burreros" antes de ir a apostar. En la jerga del turf, "la cátedra" son los especialistas que conocen de caballos y jockeys, esos que te dan la "fija"; de ahí el nombre. Las milanesas y el pastel de papa al horno de barro son los platos más pedidos de la carta. Dejá lugar para el postre y pedite el tiramisú.

BAR DE CAO

@bareslosnotables
Av. Independencia 2400, San Cristóbal
Primero fue una fonda. Luego, los hermanos Cao llegaron de España y lo transformaron en un almacén de despacho de bebidas, fiambres frescos y productos al peso. A lo largo de los años, construyeron una clientela fiel que devino en

amistad con los vecinos del barrio. Toda esa calidez de una casa de familia se siente al cruzar las puertas del bar y saborear una tortilla a la española, bien babé, o unos ravioles fritos.

ROTISERÍA MIRAMAR

@rotiseriamiramar
Av. San Juan 1999, San Cristóbal
Caracoles, ranas a la provenzal, gambas al ajillo, conejo, mejillones... los fanáticos de la comida española tienen una parada obligada en Rotisería Miramar. Fundado en 1950, tuvo solo dos jefes de cocina: Ramón Álvarez, que se jubiló después de 35 años; y Richard Llanos, quien fue su aprendiz y hoy continúa sirviendo los típicos platos que caracterizan al lugar. El salón es bien cálido, con techos altos, ventanales a la calle, una barra de madera con estanterías y una vitrina con recuerdos y botellas de vino.

ALMACÉN Y BAR LAVALLE

@almacenlavalle
Lavalle 1693, San Nicolás
Gran opción durante todo el día, el Almacén y Bar Lavalle es un Bar Notable ubicado en un edificio histórico. Su carta incluye fosforitos tremendos para la mañana y la tarde,

sándwiches de pebete inigualables para el mediodía y, para la noche, las clásicas picadas con jamones y embutidos cortados en el momento en la Berkel. Si estás para algo más poderoso, pedí alguno de esos platos típicos de Buenos Aires, tan influenciados por la cultura italiana y la española.



ALMACÉN Y BAR LAVALLE

CELTA BAR

@bareslosnotables
Sarmiento 1701, San Nicolás
El Celta no es solo para deleitarse con las pastas caseras y las pizzas al horno de barro, sino que también tiene una buena agenda de conciertos y shows los fines de semana. Por su escenario pasaron músicos como Javier Malosetti, Luis Salinas y Miguel Botafoño. El ambiente es full años 50, con retratos de músicos notables, paquetes de jabones y yerbas de antaño, carteles de publicidades y frascos con conservas. Por cierto, es el lugar donde nuestro editor ha tenido grandes veladas de clericó.

EL FEDERAL

@bar_el_federal
Carlos Calvo 599, San Telmo
Si lo que buscás es comer en un típico bar porteño que te traslade a los años 20 o 30, El Federal es un lugar para visitar sí o sí. Su mobiliario tradicional, las fotos de principios del siglo XX en las paredes, los objetos que le dan color al lugar, como triciclos antiguos o sifones de vidrio... todo es un viaje en el tiempo. Sentate en la barra de madera y disfrutá de una buena tortilla, un sandwich especial o una picada.

CAFÉ DE GARCÍA

@notablecafedegarcia
Sanabria 3302, Villa Devoto
Tras dos años cerrado, este tradicional café de barrio reabrió sus puertas con un minucioso trabajo de restauración arquitectónica y una carta renovada. Vale la pena volver; las picadas son imperdibles, y más cuando se disfrutan bajo la histórica santa rita. Hace poco incorporaron un ojo de bife en honor a Maradona que se lleva todas las miradas. Como dato de color, acá se filmaron escenas de la película *No te mueras sin decirme a dónde vas*, de Eliseo Subiela.



PATERNAL

MN SANTA INÉS

@mnsantaines

Avalos 360

Sabemos que todavía hay gente que no conoce el Santa Inés, y es una verdadera pena. ¿Qué están esperando? Volvemos y volvemos para probar la cocina de Jazmín Marturet, que mezcla culturas con eclecticismo y armonía. Perfecto para probar cosas nuevas y dejarse sorprender por sabores distintos, este es uno de esos lugares que nos dan ganas de visitar espontáneamente, en plan "¿che, tengo hambre, vamos al Santa Inés?".

RECOLETA

ALVEAR GRILL

@alveargrill

Ayacucho 2023

Cada vez que bajamos las escaleras que van al Alvear Grill nos entusiasma esa cosa de pasar a una década pasada, a otros tiempos más gloriosos y menos complicados. De todas formas, no te dejes engañar: si bien el ambiente es muy clásico, la forma en la que los productos son tratados toma tradiciones pero les mete modernidad a fondo. El pulpo con papines y pak choy es glorioso, de los mejores que se puedan comer en la ciudad. De principal, el hokipa beef, por favor.

CROQUE MADAME

@croquemadame.recoleta

Av. Callao 1540

Croque Madame tiene varios hogares, pero últimamente venimos muy enamorados del más nuevo, en el Colegio de Escritanos. En este Croque, tan lindo como los demás pero

con más espacios, podemos pasar horas y horas yendo de la cafetería al restaurante, de viennoiserie a risottos, de cafés a copas de vino. Además, hay shows de tango y otras magias culturales con cierta frecuencia.



CROQUE MADAME

DUHAU RESTAURANTE & VINOTECA

@palacioduhau

Av. Alvear 1661

Tenemos algunos muy buenos hoteles con algunos muy buenos restaurantes, y este es un gran ejemplo. El restaurante más tradicional del Palacio Duhau Park Hyatt tiene una cava de vinos impresionante, una cava de quesos única (pasar por al lado y resistir la tentación de entrar y hacer desastres... cuesta), y una carta bien nutrida de opciones entre las que destacan las carnes argentinas. Si les pinta algo más vegetal, recomendamos el milhojas de batata y hongos. Amamos los postres. Y si está lindo, todo esto debería pasar en la terraza.

EL BURLADERO

@elburladerorestaurante

Uriburu 1488

Cada tanto nos agarra una puntada de nostalgia madrileña y encaramos directo a esta institución que recibió, hace pocos años, la distinción de ser uno de los mejores

restaurantes españoles fuera de España. El pan con tomate y jamón, el rabo de toro, las croquetas, el tapeco bonito en la barra y con alguna caña. Después alguna paella (la de mariscos, la valenciana o la de ojo de bife madurado, que es magnífica). Y de postre, para valientes, un omelette sorpresa, de los pocos que se sirven en esta gran ciudad.

EL SANJUANINO

@elsanjuanino

Posadas 1515

La lista de empanadas porteñas que son buenas en serio es más bien cortísima, pero las del Sanjuanino siempre están presentes. Llevan 64 años abiertos, y el local de Posadas es un museo que da cuenta de su riquísima historia (el sub-suelo parece otro restaurante, tiene mucha magia). Hay diez variedades de empanadas, ninguna de hamburguesa o esas cosas raras, y todas son bábaras. Jugátela con alguna frita.

FERVOR

@fervorbrasas

Posadas 1519

Pegado al Sanjuanino está Fervor, donde las brasas cocinan y perfuman hermosos pescados y carnes. Si Borges viviera, seguramente lo encontraríamos acá con cierta frecuencia. Hay mucho lugar, incluyendo una terraza techada muy íntima. Para arrancar, setas, mollejas y tortilla. Después, cualquier cosa, que nada falla. Postre, cafecito y salir a caminar por Plaza Francia y alrededores.

GIOIA

@gioiacocinobotanica

Posadas 1350 (Palacio Duhau Park Hyatt)

El único restaurante de Hyatt en Latinoamérica 100% plant based fue uno de los primeros de la nueva ola de lugares sin proteína animal, y ayudó a marcar el rumbo de lo que se podía hacer con vegetales, legumbres, granos, cereales y hongos. Todo es color, sabor y textura, con cambio frecuente y una carta de vinos acorde. Recomendamos pedir varias cosas y probar un poco de todo. El desayuno es notable.



GIOIA

MARCELO

@intersurrecoleta

Av. Callao 1764 (Intersur Recoleta)

Tal vez conozcas el Marcelo de Puerto Madero, pero si andás por Recoleta tenés este otro local de Marcelo Piégari dentro del coqueto hotel Intersur. De esta cocina salen las mejores cuerdas de guitarra, excelentes pescados, carnes perfectas y muchos otros manjares. El salón, bien amplio, tiene vista al jardín, un pequeño oasis dentro del caos de Callao. Detalle no menor: las sillas y los sillones son cómodos. La atención es impecable, lo esperable en todos lados pero sobre todo en hoteles, y hay buenos vinos.

MARTI

@marti_barra

Rodríguez Peña 1973

El restaurante de Germán Martitegui no tiene tantos años, pero ya es un clásico del barrio gracias a su fuerte impronta, diferente a todo lo que lo rodea. Un espacio abierto, relajado, repleto de plantas y con una cocina abierta, en medio de los comensales, cual escenario culinario en 360°. El pan de brioche más hermosos del mundo, un brunch muy original y bueno, la excelencia de Germán en todo lo que hace.

NEGRESCO BISTRÓ

@negrescobistrobar

Av. Callao 924 (Palladio Hotel Recoleta)

Al hablar de Recoleta siempre mencionamos mucho restaurante de hotel, y Negresco ocupa un puesto alto en esta categoría. Ramiro Martínez tiene un currículum envidiable y se nota en los platos que salen de la cocina; a veces clásicos, a veces muy modernos, siempre originales y perfectos. La carta ofrece un poco de todo, como se estilaba en los hoteles, pero también hay un menú sugerido por el Chef que recomendamos pedir con los ojos cerrados. Buena coctelería y selección de vinos.



NEGRESCO BISTRÓ

NORTE

@restaurant_norte

Talcahuano 953

Hay poco bodegón en Recoleta, pero por suerte resiste Norte. Siempre está lleno; en parte por sus precios imbatibles, pero mayormente por su cocina fabulosa y cumplidora. Nuestro plato preferido es el revuelto gramajo, muy generoso, pero también juegan las carnes y los guisos. El menú es largo, pero se puede elegir recorriendo con la mirada los cartelitos que decoran las paredes del salón. Muy popular entre quienes salen hambrientos del Cervantes y el Colón (y no quieren hacer la cola demencial del Cuartito, en la misma cuadra).

OVIEDO

@restauranteoiviedo

Beruti 2602

Este indiscutido clásico, exclusivo y tan querido como su dueño, Emilio Garip, está rumbo a cumplir 40 años de historia. El cuidado por el producto es obsesivo en el mejor de los sentidos. Pescados y mariscos fresquísimos, los mejores chipirones a la plancha y un manejo del arroz inusitado. El recetario español de Oviedo está acompañado por una de las mejores cavas del país, con unas ¡18 mil! botellas en su haber. Acá sugerimos dejarse recomendar por los mozos.

PEÑA LA MORENA

@lamorena.ba

Austria 2032

¿Salta? ¿En Recoleta? La Morena no tiene tantos años, pero es difícil entrar y no sentir que el lugar está ahí desde hace décadas. Entre las empanadas, los platos de cazuela, las guitarreadas y el

clima general, este lugar es básicamente un portal a Salta, y siempre está lleno de salteños. No todo es ambiente, por cierto: la comida es muy rica.

RUFINO

@rufinoarg

Pres. Manuel Quintana 465

Un poco oculto en el subsuelo de un hotel boutique, Rufino es una propuesta fresca y descontracturada en un barrio en el que no abundan este tipo de opciones. El foco está en la parrilla pero no solo en las carnes: hay mucho vegetal bien tratado y presentado. La carta de vinos tiene hits a rolete, con opciones clásicas y modernas.

RETIRO

BUONO

@buono.italiankitchen

San Martín 1225

(Sheraton Buenos Aires)

Esta trattoria es el centro de la gastronomía del Sheraton desde 2016, y saca buenos platos italianos, pizzas y carnes. Hay distintos salones con distintos niveles de intimidad para ir solos, en pareja o en grupos. Buenos vinos, ricos postres, atención amorosa. Va bien en cualquier momento del día.

DELI MAHAL

@deli_mahal

Av. Córdoba 1147

Aún escasean lugares de comida india en Capital, pero Delhi Mahal es un pilar que nunca falla. La carta es extensa, con muchos currys, arroces y opciones vegetarianas para enloquecerse. Empezá por el pollo tikka masala, dal (lentejas), y matar paneer (arvejas con queso fresco), sin miedo a pedir que salga bien picante.

Hasta la panera es simpática, con salsas de yogur, menta y cilantro, y tamarindo. El salón, bien colorido, es un viaje de ida al subcontinente.

ELENA

@elena.restaurante

Posadas 1086 (Four Seasons Hotel Buenos Aires)

Hemos dicho varias veces lo mismo: Elena es uno de los poquísimos restaurantes de hotel que tienen verdadero peso propio. Juan Gaffuri, talentosísimo, nos deleita con carnes (bien) maduradas, mollejas perfectas, un arroz negro demencial, pastas y pescas hermosas... en fin, todo es exacto, preciso, perfecto. Rico. Los vinos son una maravilla, y este es el único lugar en el mundo donde se sirven los exóticos y exquisitos helados Dolce Morte.



ELENA

FRANCESCA

@francescaestaurante

Posadas 1245 (Patio Bullrich)

Francesca lleva más de una década deleitándonos en su espacio del Patio Bullrich con una atención impecable, espacios abiertos y otros más íntimos, y una buena carta con pastas, pescas, carnes y ensaladas divinas. Y el FLAN. ESE FLAN.

PIEGARI

@piegariarg

Posadas 1042

Piegari, indiscutido rey de La Recova, es uno de esos clásicos que nunca defraudan, una apuesta segura ideal para ir en grupo. Los platos de inspiración italiana están elaborados con materia prima de excelencia, y se nota sobre todo en la pasta fresquísimas. Acá solemos pedir unas folclóricas cuerdas de guitarras, que se sirven con salsa de tomate y aceitunas o frutos de mar, o que pueden acompañar muy bien una milanesa de lomo napolitana. Copita de vino y alegría.

SUSHICLUB

@sushiclub_ar

Av. 9 de Julio 1465

No vamos a decir que no había sushi antes porque nos matan, pero sí diremos que SushiClub plantó la bandera en 2001 con su primer local en Martínez y desató un boom que pronto llegó a la capital y a muchos otros puntos del país con locales cancheros en los que siempre la pasamos bomba. Juan Martín Ferraro, uno de los socios fundadores, dice que buscaron contribuir a que el sushi dejara de ser esnobista y se volviera voluminoso. Y está muy bien.

SAN NICOLÁS

BROCCOLINO

@broccolino_ristorante

Esmeralda 776

La mamma, las pastas y un horno que lleva décadas sin apagarse. En este súper clásico del microcentro, muy familiar, siempre hay extranjeros esperando para entrar. Por sus mesas, dicen, pasaron los Rolling Stones, Robert Duvall

5 preguntas a

Roberto García Moritán

Es padre de tres hijos, Licenciado en Economía por la Universidad del Salvador, y cuenta con dos posgrados, uno en Economía en GeorgiaTech y otro en Negociación por la UCA, además de ser Magister en Finanzas por la UCEMA. Roberto tiene más de 20 años de experiencia emprendiendo en el sector privado, y en los últimos años centró sus proyectos en el rubro gastronómico. Actualmente se desempeña como Ministro de Desarrollo Económico de la Ciudad de Buenos Aires.

(1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar? A la mesa (pág. 12), por ser el primer restaurante argentino atendido por jóvenes neurodiversos y porque se come muy bien. **(2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** Son dos: White Bones Chardonnay 2022 y Oso Hormiguero de bodega Los Maza. **(3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** Me encanta nuestro aceite de oliva, tanto el de Mendoza como el de San Juan. Hace poco me dieron de probar uno cordobés que también me pareció muy bueno. **(4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Patricia Ramos, de Nuestro Secreto (pág. 41), una jefa parrillera valiente y transgresora. Me gusta la dirección a la que apunta desde su mirada sobre la parrilla argentina. **(5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** Me encanta comer, así que, por las dudas, no jubilaría nunca a ningún alimento...



@robertogmoritan

y Anthony Quinn. Todo es muy rico, pero por favor pedí las berenjenas alla parmigiana, que son impresionantes.

LA COCINA

@lacocinaempanadascata
Florida 142

Hay otra sucursal en Recoleta, en Pueyrredón y Arenales, pero queremos especialmente a este pequeño local de la galería Boston. Si vas al mediodía, armate de paciencia, porque este es un secreto que los oficinistas de la zona conocen bien. Rodolfo empezó a preparar y vender las empanadas de su Catamarca natal en 1975, después de haber trabajado diez años en el Rainbow Room de Nueva York. Las de carne tienen papa, claro, y las de verdura cosechan hordas de fanáticos.

PARRILLA PEÑA

@parrillitapena

Rodríguez Peña 682

Peña lleva cuatro décadas con los fuegos prendidos, siendo bienamada por vecinos del barrio y de toda la ciudad que se acercan a disfrutar de su buena atención, sus generosas paneras, sus provoletas perfectas y su entraña, un verdadero poema. Acá se come carne de la buena, sin pretensiones ni piripipí, en ambiente de bodegón. Las empanadas fritas están bárbaras, y las porciones son para compartir. Lo recomendamos muy seguido a los turistas en busca de buena parrilla argentina.

ZUM EDELWEISS

Libertad 431

Busco similar, la novela de Nico Artusi publicada en 2023, retrata la magia de Edelweiss a la perfección: por estas mesas pasaron y siguen pasando artistas, políticos y poetas de todos los calibres, creando magia entre platillos de leberwurst, salchichas con chucrut y revueltos de gramajo. Es un restaurante familiar, con una carta clásica, firme y alemana, y siempre es un planazo. Pedí la costilla de cerdo ahumada. O el carré de cerdo con ciruela y puré de manzana. O la trucha a la manteca negra.



ZUM EDELWEISS

SAN TELMO

SAGARDI

@sagardiargentina

Humberto 1° 319

El espacio es tirano y sí, hay montones de lugares de San Telmo para incluir en esta sección que, juramos, es complicadísima de armar. Entonces, terminamos eligiendo el clásico que más felices nos hace siempre, por su excelencia y la calidad del producto que usan. Gastronomía vasca refinadísima, con investigación y novedad. Todas las delicias con x están ahí. Las alcahofas cocinadas a la parrilla, mil puntos. La tortilla de bacalao, las croquetas, los pintxos, los xuletones de vaca. Todo

exquisito, del mar a la parrilla. Y una cava sensacional.



SAGARDI

VILLA CRESPO

ANGELIN

@angelin.pizzeria

Av. Córdoba 5270

Un verdadero templo pizzeria, famoso por su pizza de cancha elaborada con una salsa de tomate especial que se puede saborear de pie al paso o en alguno de los salones. La fugazetta rellena de jamón, la clásica de muzzarella y la napolitana la rompen. Lo ideal es ir entre varios y pedir una canchera Carlitos -de 16 porciones y tres sabores-. El horno a leña le da a la masa un sabor inigualable, porque siempre sale con los bordes bien tostados y crocantes. No se quedan atrás las empanadas fritas ni la torta de ricotta.

CHUI

@chui.ba

Loyola 1250

Chuí no es viejo en absoluto, tampoco es nuevito nuevito, pero le damos carácter de clásico porque es una de las recomendaciones inmediatas cada vez que nos preguntan dónde comer en Villa Crespo. Es imposible no enamorarse del jardín, el espacio amplio, los recovecos e incluso el ocasional sonido del tren que pasa por arriba. Si está lindo, hay que hacer cola seguro, pero



NUESTRO SECRETO

@nuestrosecretorestaurante

Posadas 1086 (Four Seasons Hotel Buenos Aires), Retiro



En el jardín de lo que alguna vez fue el Palacio Álzaga Unzué está Nuestro Secreto, un sueño vidriado en el que Patricia Ramos, parrillera consagrada, prende las brasas y hace magia. El asado y la entraña son insuperables, y si por alguna razón quieren ir en otra dirección, las ensaladas y los pescados son opciones gloriosas. Nuestro Secreto es efectivamente un secreto a voces: íntimo, privado, alejado de la calle,

es el lugar especial que todos conocemos pero comentamos menos de lo que deberíamos, tal vez por miedo a no encontrar lugar en nuestra próxima visita. Es un restaurante para olvidarse un rato de todo, envueltos en el día, la noche y la naturaleza que asoman por los vidrios de una de las ocho parrillas más lindas del mundo con este tipo de diseño según un ranking de la revista *Architectural Digest*.

vale la pena y hay un barcito adelante que ameniza la espera. Los platitos con hongos son obligatorios. Muy buen lugar para ir en grupo y para celebrar alguna cosa, real o inventada.



CHUI

FRANCA

@francarestaurant_ Darwin 1111

La cocina de Franca, con Julio Báez y Mecha Ferraro a la cabeza, es un canto al fuego, con la parrilla como foco absoluto del restaurante. Platos y platitos salen hacia las mesas en procesión para maravillar comensales que piden un poco de todo y comparten. El tartare y las mollejas merecen largos aplausos, y los cortes de carne, siempre cambiantes, son fabulosos. Las opciones vegetarianas no se quedan atrás, por cierto, y la carta de vinos, diseñada por Delvis Huck, incluye etiquetas de lo más variadas en precios y estilos.



FRANCA

SARKIS

@restaurantesarkis

Thames 1101

Cada tanto, muy cada tanto, nos pasa que pasamos por la esquina de Sarkis y casi no hay cola. Cuando eso pasa, todos los planes cambian inmediatamente, y hay que entrar. En este templo de la cocina armenia se sirven desde hace unos 40 años los mejores falafels, kaftas, brochettes de cordero, sarmas, banir, hummus y keppes crudos, fritos o al horno. Los dulces, como suele pasar con estas culturas, son bien dulces, así que viene bien compartirlos; la combinación baklava + café armenio es difícil de superar.

SOMOS ASADO

@somosasado

Av. Scalabrini Ortiz 651

En lo que solía ser la fábrica de camisas de su abuelo, Verónica Krichmar armó junto con su marido, el cocinero Gustavo Portela, un pequeño restaurante dedicado principalmente a las carnes, cocinando casi todo en un horno de barro muy bancador. Hoy el local es bastante más grande, con un patio divino y tres salones diferentes, pero la impronta familiar (el matrimonio vive arriba, de hecho) no se perdió. Hay aires de parrilla, pero no es parrilla. Las entradas son una bomba, las guarniciones también, las carnes ni hablar, y hay una buena selección de vinos.



SOMOS ASADO

VILLA ORTÚZAR

LA MEZZETTA

@pizzerialamezzetta

Av. Álvarez Thomas 1321

¿Qué decir sobre La Mezzetta que no se haya dicho, que no se haya escrito, que no se haya mostrado en documentales y programas sobre la gastronomía porteña? Desde 1939 están ahí, firmes entre los difusos límites de Colegiales, Chacarita y Villa Ortúzar, haciendo la que seguramente sea la mejor pizza de fugazzetta del mundo. ¿Cuánta cebolla? Muchísima. ¿Cuánto queso? Todo.

VILLA URQUIZA

EL WOK

Av. Monroe 5463

Esta joya oculta de cocina cantonesa es imperdible para quienes no se conforman con el típico take-away de chow fan. Recomendamos reservar el salón e ir en grupo, así el matrimonio amoroso que atiende les prepara un verdadero banquete. La carta, o mejor dicho las fotos que se envían por WhatsApp, consiste en un sinfín de opciones, pero algunas estrellas son el mapo tofu, el pollo con jengibre y ajo, y las chauchas. Elegí tu propia aventura. ¿La salsa picante casera? Solo para valientes.

PICCOLO • BANFI

ESTD • WINES • MMXIII

Michel Rolland
Asesor enológico

Donato De Santis
Gastronomía



Conocé más sobre nosotros.

Calle Cobos N° 8574, Agrelo, Mendoza, Argentina.

Sección 3 Los cafés



Puede parecer fácil armar una sección sobre cafés de Buenos Aires, pero es un bardo. Complicadísimo. En los últimos años las cafeterías porteñas se multiplicaron como zombies en película de zombies, y aunque no todas son tan de especialidad como dicen, igual seguro tenés alguna cerca que valga la pena. Si hay dudas, usá este listado.

ALMAGRO

EKEKO

@ekeko.cafeyvino
Bulnes 873

En la vereda de este pequeño localcito hay un árbol que se tragó una bicicleta, y aunque Ekeko es muy nuevo, en unos años pensarán que en realidad quiso tragarse alguna de las tortas del lugar. El café es rico, la atención es muy amorosa, y el babka y la tarta de manzana son notables. De noche, vinitos y algún sanguchito bonito.



EKEKO

MARZO

@marzo.cafecito
Pringles 751

En una esquina casi oculta, un café saca buena pastelería, unas ensaladas regias con flores y colores y varias otras cosas. Acá hay mucha paz, y la vereda es ideal para recargar energías cuando pega el solcito. Lugar para hacerse amigo y querer guardar el secreto (pero no, compartí la data).

BALVANERA

THE SHELTER COFFEE

@thesheltercoffee
Uriburu 353

Hace un tiempo @chicaelectrica compartió en sus historias la novedad de este nuevo local de The Shelter, divino, hermoso, precioso, antiguo, con carácter. Un mural que es una bomba, aires modernos pero también de una Buenos Aires gloriosa, y rico café. Nos gustó el brioche de chocolate blanco y pistacho.

BELGRANO

AMERICANO COFFEE & KITCHEN

@americanoba
Echeverría 1550

En los últimos meses hemos tenido montones de reuniones en las mesas y las barras de este lugar. Un café rico rico, laminados fabulosos (¿las mejores croissants de la ciudad? posiblemente: Andrés Brunero sabe lo que hace), un ambiente tranquilo, cómodo y canchero. Diez puntos por donde se lo mire.

ÑÑ

@an.buenosaires
Blanco Encalada 1402

Café y "Viet Bistró", que es una manera muy primorosa de decir que acá hay una carta breve de cosas ricas de inspiración vietnamita. No es burla,

eh; este lugar nos encanta. El local parece haberse teletransportado desde algún barrio cool de una ciudad nórdica. Noms, sandwichitos varios y vereda medio hipster.

LATTENTE

@lattentecafe
Blanco Encalada 2457

Hay muchos Lattente, pero este es el que más nos gusta a nosotros. El café es excelente, hecho por gente que sabe, y el trajín de la calle le da un no sé qué porteño de feca rápido y reparador lejos del microcentro. ¿Métodos? Miles. Hay bolsas de café para llevar, por supuesto, claro que sí.

MUCHO

@muchocafe.ba
Conesa 2686

Dicen que son "human and pet friendly". Está bien, fuimos y había alguna que otra mascota. También había humanos, y los que nos atendieron fueron amables. Ese estilo sobrio y de concreto, tan de moda, tan adecuado para desestresarnos un poco con una buena taza de café y algún laminado pituco, o una cookie golosa para reconectarnos con lo que nos hace felices.

NICE COFFEE

@nicecoffee.ba

La Pampa 2142

Vamos a ser honestos. No amaaamos los nombres y eslóganes en inglés para emprendimientos locales. Nos cuestan. Entendemos, los turistas, etcétera, pero bueno. Nuestro nombre es francés, así que tampoco podemos decir mucho. Como sea, Nice es eso, bien copado, amigable, con café bonito y pastelería de esa linda linda que da lástima comer porque bien podríamos enmarcarla.

VEDRA

@vedra.cafe

Vuelta de Obligado 2613

Freddy Morales, gran sommelier y fanático absoluto del café, nos dijo que Vedra era su cafetería preferida, y entonces fuimos, y vimos, y probamos, y confirmamos. Acá hay muy buen café, mucho cuidado por la calidad y los procesos, y la pastelería está muy bien. Son de hacer colaboraciones, pop-ups y noches de vinitos.

CABALLITO

CAFÉ LO-FI

@cafe.lo.fi

Arengreen 690

Lo más lindo de los cafés medio jazzeros es ver cómo atraen personajes jazzeros. En las mesas de Lo-Fi, que tampoco son tantas, es fácil encontrar algún personaje peculiar, contemplativo, moviendo los dedos al ritmo de la música. Otros juegan al ajedrez, y no faltan quienes trabajan en sus compus. Muy buen café, croissants y sándwiches.



CAFÉ LO-FI

OLINDA

@olinda.cafe

Av. Dr. Honorio Pueyrredón 1057

No son muchos los que se meten en el juego de los churros y lo comentan demasiado, porque no son muchos los que juegan bien. Olinda se presenta directamente como un lugar de café de especialidad y churros, y tienen con qué. Nos gustan especialmente los mini churros, bocaditos de masa, fritura y amor. Hay mucha alternativa pastelera y también sandwichitos, buñuelos y otras cosas para el mediodía.

TRAJE CAFÉ

@trajecafe

Av. Díaz Vélez 4674

Acá antes hubo una sastrería, y el sastre se fue, y se quedó el traje. Cafés en banquitos, focaccias amorosas, budines con generosos pedazos de frutas, y perritos que pasan yendo hacia o viniendo de un paseo por Parque Centenario, que también se recomienda a humanos una vez vacías las tazas. Bueno, también pueden pedir para llevar, claro.

CHACARITA

BLANCA STUDIO

@blancastudio__

Av. Álvarez Thomas 758

Blanca, en cualquiera de sus sedes, está desde hace unos años en el top 5 de mejores cafeterías de especialidad de la ciudad (no lo decimos nosotros solos, eh), y el Studio tal vez sea el mejor lugar para disfrutar lo que hacen. Pastelería 10 (jese roll de almendras!), música 10, atención 10, café 100..

CUERVO

@cuervocafe

Jorge Newbery 3898

Es debatible, pero Cuervo probablemente sea la casa que inició en Buenos Aires el furor por el café de especialidad. Hay varios locales, pero siempre volvemos a esta bienamada esquina, donde nos esperan las típicas opciones a base de espresso y también una buena variedad de métodos de filtrado. Vale la pena comprar café en grano para llevar a casa.



CUERVO



PAMPA

@pampacafe.ba

La Pampa 1117, Belgrano



Primero llegó Mauer, un bar con magia y carácter, bien para gente joven que quiere tomar y comer bien sin pretensiones raras; después vino Piedra Pasillo, un restaurante distinto con cocina exquisita en una casa fabulosa. Luego abrió Al Fondo, otro bar pero para un público más arriba, más coctelero, cool y chic. Ahora es el turno de Pampa, un café, y con eso Tomi Couriel, Lucas Canga y equipo tienen cubierto casi todo el espectro de audiencias sibaritas.

Pampa es hermoso. Un local grande, con mucha luz, una pequeña huerta propia, una cocina enorme de la que salen platos ricos y bien pensados, un mostrador lleno de tentaciones (¡lo buen pastelero que es Lucas!) y mucho, mucho espacio para pasar horas en soledad laburando, o en modo salida de pareja bien asentada, o en grupito copado. El café es una maravilla, los laminados, los platos salados, todo todo todo. Gran apertura de 2024.

PANADERÍA ANCHOÍTA

@panaderiadeanchoita
Aguirre 1562

La Panadería arrancó en la pandemia (¿te acordás?) como premio consuelo para quienes extrañábamos el restaurante, pero tomó vuelo propio y hoy integra la triada perfecta de Anchoíta que completa la cava. El café es muy rico, la pastelería está bárbara, las opciones de mediodía son una bomba y los precios son muy normales, así que a no dejarse intimidar por la fama y el prestigio. Probá los helados.



PANADERÍA ANCHOÍTA

COLEGIALES

ALTAR

@_altar
Céspedes 3065
Entre las plantas y la magia, Mery Puntaraffo hace de las suyas mezclando café, gastronomía y esoterismo. Los vasos llevan grabada una carta de tarot que se descubre a medida que el líquido desaparece, y la fortuna es revelada de manera simpática, aunque en realidad ya seamos afortunados por haber venido. Buenos cold brews, rica pastelería y un curioso chocolate blanco caliente.

BUÒ

@buo.cafe
Virrey Avilés 2712
Hace poco pasamos un rato por Buò y tomamos un café exquisito con un cruffin (!) relleno de limón y merengue que nos dio vuelta. Le dan mucho al pistacho, que siempre se agradece, y hacen un sándwich de pastrón con mix de quesos envidiable. Aceptan la compañía de mascotas.

LA NOIRE

@lanoirecafe
Virrey Loreto 3302
El local de Colegiales de La Noire tiene una cosa muy especial como de lugar lindo de pueblito de provincia puesto por emprendedores jóvenes que decidieron apostar al público local con algo canchero en una casa vieja. Una descripción larguísima, pero le va bien. Cálido cálido, con buenos jazzecitos de fondo, café fabuloso y muchas cosas ricas para comer, dulces y saladas. ¡El canelé!

VERDÍN

@verdín.cafe
Zapiola 1514
Una antigua casona refaccionada con algunos buenos recovecos para conversaciones profundas o chismes, además de una gran terraza y café rico. También es rica la pastelería, hecha con mucho amor. Es un muy buen espacio para ir a trabajar, con mucha paz y abundantes enchufes. Y el verde lindo de las paredes, tan (perdón) instagrameable.

MONSERRAT

LA PUERTO RICO

@lapuertorico.cafe
Alsina 416
Todos los cafés notables son lindos, pero el que más nos gusta es La Puerto Rico, que estuvo cerrada un tiempo pero después volvió a abrir, para la alegría de todos. El servicio clásico de mozo porteño, el café en jarrito apenas cortado y las medialunas empapadas en almíbar. Además, tienen la cremona rellena de jamón y queso.

NÚÑEZ

AL FRENTE

@al.frentecafe
Manuela Pedraza 1743
Curioso encontrar, en la misma zona, este café llamado Al frente y un bar llamado Al fondo, pero no hay relación entre uno y otro, aunque ambos sean muy buenos. Acá hay café al paso, medialunas ricas y alguna que otra cosita. No demasiadas, y la verdad se agradece, porque no siempre queremos una cantidad abrumadora de opciones. El café es muy rico, y con eso estamos.

JARAMILLO

@jaramillo.cafe
11 de Septiembre 3700
Nos gusta pasar por Jaramillo bien temprano a la mañana y arrancar con un café bien hecho y una generosa porción de huevos revueltos con tostadas. Desayuno de campeones. Los laminados también están bárbaros, y el tostado se las trae. Hay lugar para sentarse adentro y afuera, aprovechando el solcito. Siempre fuimos muy bien atendidos.

BODEGA DANTE ROBINO

Orgullosamente argentino

MEJOR MALBEC DEL MUNDO

PREMIADO EN LA INTERNATIONAL WINE CHALLENGE.

Gran Dante - Malbec 2021



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

ZUKA

@zucacafe

Grecia 3437

El local es divino, tienen vajilla muy linda, y todo a nivel diseño está muy bien (esas tacitas son un fuego). También está muy bien la cafetería y la pastelería. Un magnífico brunch, buenos sándwiches, un equipo que parece quererse y perritos que descansan a los pies de las mesas de sus dueños.

PALERMO

CASA DINGO

@casadingo

Armenia 1908

Argentina exporta todos los años hordas de jóvenes entusiastas que viajan a Australia y Nueva Zelanda y, cuando no pueden quedarse, vuelven repletos de ideas y una nueva perspectiva de la vida. Algo de eso se respira en Casa Dingo, un proyecto ideado por un chef y su cuñado arquitecto. Un lugar canchero, con una veintena de opciones de café que incluyen curiosidades interesantes. La comida y la pastelería no te gustaron.



CASA DINGO

FULGOR

@fulgorcafe

Av. del Libertador 3598

Una estética un poco distinta entre tanta cafetería exactamente igual, buenos brunches, un café rico rico y pastelería variada. Tienen unos chipas con salmón y queso crema admirables, por ejemplo, y unos budincitos amorosos. El sándwich de milanesa va como piña.

LA VENTANA X ANAFE

@laventana.anafe

Arévalo 1375

La ventanita sigue vivita y coleando, pero ahora Mica y Nico abrieron junto con su equipo este nuevo espacio, amplio y cómodo, que ofrece todo lo que nos gusta y más, para desayunar a la hora que se nos cante. Café excepcional, laminados excelentes, platos exquisitos.

L'HARMONIE

@lharmonie__

Nicaragua 6068

En este momento tienen unos 40 mil seguidores en Instagram, y conocemos a muchísimos de ellos. Nadie que vaya a L'Harmonie deja de volver por su hermosor de ambiente, su barra con la que uno se siente casi un barista más, los laminados de ensueño y sus téis, porque no juzgamos a quien elige otras infusiones. Otro buen lugar para trabajar.

PATH

@path.cafecito

Arévalo 1435

Nuevo, nuevísimo, Path es el proyecto de dos amigos que armaron el lugar al que querían ir a pasar las horas y charlar de la vida. Buen café, buena birra, buenos vinos orgánicos, unos quesitos y otras cosas ricas para cualquier horario. La vereda es un primor y por todos lados se nota la presencia de una cabeza que sabe hacer arquitectura gastronómica.



PATH

RUTA JARDÍN

@rutajardin.cafe

Gascón 1434

Lo lindo que es Ruta. Uno de esos lugares para agarrar una mesa que a partir de ahora sea la tuya (y si un día no la conseguís, no te enojés), pedir un latte, un sándwich o alguna porción rica de torta, agarrar un libro o una revista medio cool y pensar "faa, que pedazo de ciudad es esta, eh".

SAN CAFÉ

@sancafe.ba

Paraguay 3511

El nombre no tiene nada que ver con lo sagrado sino que es una palabra japonesa, pero eso no significa que la experiencia en este cafecito no tenga algo de religiosa. Edgar Kuda, con vastísima experiencia en restaurantes de sushi y otras comidas niponas, armó este

5 preguntas a Nico Artusi

Es conocido, sobre todo, por ser un gran representante del mundo del café, con varios libros publicados sobre el tema y varios otros proyectos cafeteros; sin embargo, su carrera como periodista de cultura es aun más extensa. En 2023 publicó su primera (y exquisita) novela, Busco similar.

- 1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar?** Felizmente en Argentina hay muchos lugares para tomar café, y en Buenos Aires ni hablar. No me canso de recomendar Fulgor (pág. 50), Cuervo (pág. 46), La Motofeca (pág. 52) y también Ruta Jardín (pág. 50). Me importa recomendar aquellas cafeterías que respeten el valor del producto sin montarse gratuitamente a la ola del café de especialidad.
- 2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** Teniendo en cuenta cuál es mi obsesión, diría que el "vino árabe", que es como le decían al café cuando llegó a Europa. Sacando esa comparación graciosa, dedico unos cuantos minutos de mi existencia diaria al Malbec, aunque en ocasiones me voy hacia el otro extremo de la vara y me sumerjo en el Syrah o incluso en el Pinot Noir.
- 3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** Diría que lo más notorio que tenemos no es el asado, ni el locro, ni el puchero, ni siquiera la milanesa a la napolitana, sino la medialuna. Tiene una masa y un peso específico radicalmente opuestos a la idea del croissant, que es básicamente hojaldre y aire; la medialuna argentina es todo espesura.
- 4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Visité recientemente Piedra Pasillo (pág. 12) y diré que Lucas Canga, el virtuoso chef que está detrás de las paredes rotas. La verdad es que todo lo que probé ahí, desde la palta con huancaína de coco hasta los espárragos clásicos cocinados a las brasas y la carta de postres, absolutamente extraordinaria, me sorprendió muchísimo.
- 5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** A riesgo de conspirar contra mi universo de pertenencia, creo que la moda por moda en sí del café de especialidad ya podría ir terminando. Algunos sitios no tienen detrás ni pasión, ni conocimiento, ni expertise en torno al café, sino un sentido de oportunidad. Así como alguna vez nos hemos hastiado de las canchas de paddle, los parripollos o las dietéticas, creo que algunas cafeterías de especialidad por efecto darwiniano van a desaparecer. Otras persistirán, sobre todo porque el café de especialidad se va a convertir en un estándar y ya no en un elemento de diferenciación.



@sommelierdecfe

espacio para ofrecer pastelería que no se encuentra en ningún otro lugar de esta lista, como mochis y cheesecake japonés para acompañar buenos cafés.



SAN CAFÉ

TOY CAFÉ

@toyparauncafe

Angel J. Carranza 2003

Fundado por artistas y emprendedores fintech, este simpático proyecto fusiona café de especialidad con arte pop contemporáneo. ¿Qué significa? Mejor entenderlo en persona. Lo cierto es que el espacio es cómodo y canchero, el café está muy bien y el croissant con jamón y queso también.

RECOLETA

CLORINDO

@clorindo.ba

Talcahuano 1261

En un barrio donde reinan los bares de viejes, Clorindo es un oasis. Su patio selvático y tranquilo fusiona la estética arquitectónica (por algo el nombre) con el café de especialidad. Ningún detalle se deja al azar, y cada taza se prepara con precisión. Ofrece muy buena pastelería. El staff es joven, amable y sumamente pet friendly.

RETIRO

BASA CAFÉ

@basacafebsas

Mayor Arturo Luisoni 2540

El café de Basa está cerca de cumplir un año en su privilegiada esquina de “Puerto Retiro”, una zona que está desarrollándose y convirtiéndose de a poco en un nuevo polo gastronómico con emprendimientos inmobiliarios de calibre. Además de ofrecer un buen café, tiene muy buena comida a toda hora, y es perfecto para reuniones o para laburar sin distracciones.



BASA CAFÉ

LA MOTOFECA

@motofeca

Paraguay 627

Una de esas cafeterías armadas, manejadas y atendidas por nerds del café. Se toman la cosa muy en serio, y así es el café que sirven, preciso y precioso. Son tostadores, además, y venden sus propios cafés para llevar, todos bárbaros. Rica pastelería. Este es un lugar para aprender a tomar café.

MANIFIESTO

@manifiestocafe

Marcelo T. de Alvear 790

Nacieron como un emprendimiento de tostado y envío de café en grano por suscripción, y al cosechar una buena clientela se dieron cuenta de que el siguiente paso era necesaria-

mente abrir un lindo espacio propio. Se agradece. El café está muy bien y las medialunas nos encantan.

SAINT MORITZ

@saintmoritzconferiteria

Paraguay 802

Las cosas fueron cambiando alrededor de esta esquina de Paraguay y Esmeralda, pero el Saint Moritz, con su muy característico y fotografiado cartel, se mantiene firme en su lugar desde 1959. Pasaron por sus mesas montones de personalidades, pero era sobre todo frecuentado por Borges y su madre, Leonor Acevedo. Una auténtica confitería porteña. TKM Saint Moritz, nunca cambies.



SAINT MORITZ

SAN NICOLÁS

CIC

@cicbsascoffee

Av. Corrientes 930

Escuchás “Centro Internacional de Capacitaciones” y capaz no te tiente tanto para un café, pero hay que mirar más allá: este es el café de la Escuela de Barismo, y se nota. Buen producto, buenos métodos y conocimiento real sobre el tema. Una cafetería para baristas. Tienen un buen croissant, además.



LA IDEAL

@confiterialaideal

Suipacha 384, San Nicolás



Recibimos la reapertura de La Ideal con mucha alegría, y desde entonces se convirtió en una parada frecuente antes o después de ir al teatro por la zona. Es uno de esos lugares donde refugiarse en una Buenos Aires antigua, gloriosa, elegante, de aires franceses. Si tenés suerte, enganchás el talentoso pianista que termina de convertir al inmenso salón de la planta baja en una máquina del tiempo. Y hasta te prestan sombreros.

Adelante se pueden comprar buenas facturas, masas, tortas, confituras y chocolates. En el salón, regios servicios de té con un montón de cosas para compartir, platos tradicionales y franceses para el mediodía y la noche, y uno de nuestros planes preferidos: vermú con una picada muy generosa y variada.

VILLA CRESPO

DARIÉN

@dariencafe
Av. Dr. Honorio Pueyrredón
1534

Conocimos esta cafetería de especialidad en un curso de baristas dictado por su fundador, Christian Burítica, quien creció en una finca cafetera de Colombia. Métodos varios, cafés de diversos orígenes y un cuidado obsesivo pero buena onda por el proceso cafetero de punta a punta. Tienen un muy noble affogato, pastelería de la buena y ¡repas!



DARIÉN

DOC CAFÉ

@doc.cafe
Araoz 645

Acá la vara del café es alta, y lo mismo pasa con la pastelería. Tortas ricas y muy estéticas, sobre todo la carrot cake, que nos encanta. Recomendamos ir al mediodía, cuando sirven currys y otros platos deliciosos, y hacer una larga sobremesa en la vereda con desfile de cafés.

RAÍZ

@raiz.cafe
Aguirre 1015

Otro de esos cafés frecuentados por baristas y personajes del ambiente. Este es, después de todo, el hogar de Diego Lobo, una de las personas que más saben de café en nuestras tierras. Pastelería en exhibidor, una carta breve en la que

se destacan los tostones, y buenos momentos.

RVR

@rvr_cafe
Thames 937

Cancheros nivel mil, los chicos y las chicas y les chiques en RVR se piden algo rico, un cafecito caliente o frío, sacan fotos a los vasos y las tazas que no dan más de lindísimos, contemplan salir corriendo con ellos, deciden que mejor comprarlos, de paso van al local de Revolver que está atrás, se prueban unas pilchas, salen y vuelven unos días más tarde, y repiten y repiten.



RVR

VILLA DEVOTO

BOREAL

@boreal.cafe
Asunción 4011
Nacido en Villa Urquiza, Boreal abrió una segunda casa en Devoto hace ya un tiempo y es difícil elegir qué local nos gusta más, porque ambos tienen una fuerza magnética que nos tira hacia adentro cuando pasamos por la vereda. Los desayunos acá son una fiesta, la pastelería la rompe y el café nunca decepciona.

KORTO

@korto.cafe
Pareja 4089

En 2001, un matrimonio abrió un kiosco frente a Plaza Arenales, y lo mantuvieron en pie durante dos décadas. La

pandemia los forzó a cerrar las puertas, y ante la extrañitis de los vecinos y una buena idea de sus hijas, decidieron reabrir con otra forma. Así nació Korto, un café de especialidad con aires de barrio cuya carta está repleta de hits.

VILLA ORTÚZAR

LECHUGA

@tiendalechuga
Donado 1635

Una verdadera rareza en este listado. Es verdad que ahora abren cafeterías de especialidad hasta en carnicerías, pero esta fusión de café con tienda de objetos lúdicos para la niñez nos cae bárbaro. Los pequeños juegan, los padres toman café rico, todos disfrutan.

NAESQUI

@naesqui.librosycafe
Av. Álvarez Thomas 1500
No no no, lo que tardamos en darnos cuenta de que “Naesqui” es “esquina” al revés. Unos tarados. En fin, la naesqui de Charlone y 14 de Julio alberga esta librería pituca donde además de comprar y leer libros se puede disfrutar de talleres y actividades culturales acompañando el planazo con un café bien preparado.

VIVE

@vivecafe
Charlone 1400

Otro buen lugar para aprender a tomar café. Hacete amigo de los baristas, preguntá, mirá cómo hacen las cosas, dejá que te cuenten sobre orígenes, métodos, tostados. Un mundo fascinante con un resultado maravilloso que termina en una taza. De paso, una almojábana rellena de guayaba.



DISFRUTÁ LO INOLVIDABLE



DESCUBRÍ TU CAFÉ FAVORITO

NESPRESSO

Descargá la app





D

Donato De Santis: bailando el compás

Hace ya un cuarto de siglo, un cocinero carismático con un carrerón sobre sus hombros dejó atrás sus tierras italianas y los lujos de Miami para echar raíces en Buenos Aires. La televisión, los libros, las pastas y las pizzas fueron las piedras con las que construyó una marca y un hogar inmenso que habla de mares lejanos con perfumes de pino y barrios cercanos con aromas de leña.

por Flavia Fernández
fotos Ignacio Colo



Es el italiano más argentino, el milanés más salentino. Donato De Santis, uno de los cocineros rock de la República Argentina, es quien introdujo la vera italianidad en nuestras pampas, el que revivió costumbres de familia y de alguna manera –a todo carisma y pasión– las salvó del olvido. Es, también, quien introdujo la Puglia en el calendario de viajeros que apuntaban a otras costas, el que canta, baila, amasa, explica, relata, aconseja, se emociona con las manos esforzadas que abundan en su pueblo.

El cuoco en cuestión nació en Milano pero se crió en el “taco de la bota”, tierra de sus ancestros. Se formó en su país (hizo los primeros pasos en la cocina de la Antica Osteria del Teatro, en Piacenza) y trabajó en pequeños restaurantes y eventos privados; pero al tiempo desembarcó en los Estados Unidos, país que lo intrigaba y le generaba cierta adrenalina.

Santa Mónica, Hollywood, Chicago, Palm Beach, Miami... De pronto se encontró a cargo de la apertura del famoso Bice y, gracias a su creatividad, talento y simpatía, se convirtió en el chef del diseñador Gianni Versace.

Épocas muy disco y rock&roll. Tiempos dorados cargados de lujo, excesos y celebridades en Casa Casuarina. Y él siendo testigo de

una movida épica, organizando banquetes en la mansión soñada de Miami Beach, atesorando secretos y anécdotas que ya son serie.

En 1999 se radicó en Buenos Aires. La idea generó raíces, ya que al poco tiempo formó su familia, fue estrella de televisión con diferentes programas, hizo libros, dictó infinidad de clases, ganó premios y creó los exitosos Cucina y Pizza Paradiso. El primero, un espacio dedicado a la alta gastronomía italiana que ya tiene varias sucursales y versiones sin gluten. El segundo, un concepto de pizzería integral con elaboración propia, desde la harina con molino a piedra, hasta la terminación de las masas en pizzas de diversas regiones de Italia.

¿Sos de usar guías a la hora de conocer una ciudad, o te dejás llevar por recomendaciones e instinto?

D Un poco de todo, pero una guía es importante, es el norte para saber por dónde arrancar. Mucho más si está dividida por zonas. Es ordenarse para optimizar tiempos. De manera improvisada siempre te lleva más, porque hay margen de error.

¿Cuáles son tus recomendaciones o tips de porteñidad?

D Buenos Aires es una ciudad cosmopolita, grandísima, que tiene un abanico de posibilidades enorme. Los entretenimientos y la vida nocturna la hacen única. Es una ciudad cultural, muy artística.

CASA PARADISO

@casaparadiso.ar

Salguero 3172 (Alcorta shopping)

El tema es que, al ser tan grande, te perdés. Hay muchos polos gastronómicos para recorrer, pero también está la Buenos Aires clásica con sus avenidas y lugarcitos con alma de tango que la gente también quiere y debe conocer. Creo que es muy interesante poder probar comida del mundo. Que haya muy buenas opciones orientales, mexicanas, indias, polacas, suizas o alemanas. Están las picadas, la hora del vermut. Recomendaría hacer un tour de empanadas.

¿Experto en empanadas? ¿Cuáles son tus favoritas?

D Me gustan todas. Hay algunas del litoral que son fantásticas, pero en general termino eligiendo las que llevan un poco de papa, aceituna, las que son bien jugosas. Creo que me quedo con las salteñas y jujeñas, también las tucumanas, pero la verdad es que mi preferida sigue siendo la primera que probé en Argentina. Era de mondongo, una cosa impensada. Me pareció sencillamente espectacular; no me la olvido más.

¿Las prepararás?

D No mucho, me cuesta un poquito el repulgue (jajaja). Me sale naturalmente como si estuviera haciendo una pasta. Si insisto, desde ya que lo logro, pero no es mi especialidad. Creo que el repulgue lleva trece vueltas. Cábalas argentinas, que son tremendas.

¿Vos no tenés?

D La verdad es que no. Paso debajo de escaleras, me gustan el número 13, el 17. No tengo problemas con ningún gato de ningún color.

¿Te gustan los bodegones?

D Es la vida e historia de la ciudad, me encantan. A ellos voy por un revuelto gramajo, papas fritas bien anchas, a veces a la provenzal. Y me gusta todo lo que sea a caballo. Un bife, las papas o el huevo adentro de un sandwich. Muchos bodegones tienen ricas aceitunas, porotos y buñuelos. Las croquetas no tanto. A veces son un reunte de cosas.

¿Qué opinás de la pizza argentina?

¿Invento patrio?

D Bueno, tiene una connotación muy emotiva. En un país de tanta inmigración, ciertas comidas se reinventaron y se establecieron por alguna razón. Hay un folclore muy especial. Los ñoquis del 29, los sorrentinos con la salsa rosa, la fugazzetta, que es una variedad de pizza argentina, originada en Buenos Aires. Eso de colocar el queso entre dos discos de pizza, a modo de relleno, no existía en otra parte. Son inventos que se hicieron en los años 40 y ya son tradición. Es una pizza más pesada, pero tiene sus fanáticos, si no no existirían tantas. Y hoy siguen en auge porque son sabores que remontan a la infancia. Son los padres, la tía que te llevaba al cine y después te invitaba a comer.



¿Cada tanto te atreves a una pizza argentina bien cargada?

D Sí, claro. Así como también a veces se me antoja una hamburguesa. Son momentos. Argentina está llena de momentos: el del mate, el del asado, el del fútbol. Es un país en el que se sigue necesitando la junta. Un casamiento, un cumpleaños de 15, un feriado puente. La excusa de que "compré muchas empanadas". El "¿qué hacen esta noche?", el "vengan para casa". Es muy lindo porque, a pesar de ser una ciudad muy grande, todavía no perdió la personalidad. Mantiene cierta cosa de barrio; está viva la improvisación. En ciudades como Los Ángeles eso ya no existe.

Hoy están de moda los restaurantes con platos chiquitos que te permiten probar casi toda la carta. ¿Te divierte?

D Ahí está el espíritu argentino de reinventarse, enfrentar situaciones y salir con esas genialidades, que además les gustan mucho a los jóvenes. Hay que ganarse el mango, ser creativos, ofrecer algo distinto, seguir pasándola bien sin renunciar.

Contáanos algunos favoritos fuera de circuito.

D Tengo varios, porque camino la ciudad, pero elijo un sándwich de milanesa que mide medio metro, literal, que está en el Bajo Flores. Soy cliente fiel. Es un lugar sin nombre que descubrí porque queda al lado del templo budista al que asisto. Queda en la calle Carabobo.

Llegué seducido por el aroma, porque también tienen parrilla. Hacen un vacipan (sándwich de vacío) espectacular.

¿Por qué hay tan poca cultura de pescado en la ciudad?

D Yo tengo mi teoría. Acá, la mayoría son descendientes de italianos y españoles, gente que por lo general siempre vivió del mar. Llegaron a un país donde, de golpe, había carne por todos lados, abundaba. Algo debe haber habido. Supongo que habrá pasado eso de "ahora podemos permitirnos comer carne todos los días". Eran épocas de vacas gordas, y quedó. Porque comer mucha carne te crea dependencia.

Hiciste muchos libros de cocina. Sin embargo, alguna vez dijiste que te gustaría hacer uno sobre los barcos y los inmigrantes...

D El efecto barco, sí. Creo que de ahí surgieron muchas cosas, sobre todo la actitud hacia la vida. Marcó el temperamento de este pueblo. Esa arrogancia positiva de aferrarse al presente se gestó en el barco. Se nota en los barrios, en cómo se hacen los negocios. Había que ganarse la escalera que salía del barco para llegar primero a la oficina de colocación laboral. Se hacía camino a los codazos. Se imponía la mentira, la viveza. Había que inventar profesiones para instalarse acá o allá. Era venir y hacerse la América, a toda costa.



¿Comés dulce de leche?

D No tanto, aunque depende. Me gustan los que están un poco intervenidos. Con pasas de uva o chocolate.

¿El rogel es una torta?

D Yo creo que por temperamento no lo es, pero gusta mucho. Lo importante es que se disfrute.

¿Qué raviolos al estilo argentino aprobás?

D Los de borraja, verdura y seso. Yo llegué a conocer Carlitos, en La Boca.

¿Tendrás un restaurante en esa zona?

D No lo pensé, pero la verdad es que sí. Me gustaría.

Contanos Buenos Aires en tres palabras.

D Luz, movimiento y confusión. Y no puedo dejar de mencionar otra: contradicción.

Si te fueras para siempre, ¿qué creés que extrañarías con pesar?

D Un montón de cosas. Amigos, música, fútbol. La parte humana. Es una ciudad caótica en la que aún las relaciones humanas están bien. Nunca te sentís un extraño. Buenos Aires te deja pertenecer; y eso es entrañable.

¿De qué color es la ciudad?

D Yo la veo jacarandá, con perfume a leña. Es como si existiera algo que la

hace arder en todo momento. En el sur de Italia se huele a mar, flores y pino. Acá hay algo constante con el fuego, en la atmósfera siempre está ese churrasquito. Y siento el tango. En la ciudad hay poesía y música. Está D'Arienzo, el rey del compás. Me gusta tanto que estoy aprendiendo a bailarlo.

Argentina está llena de momentos: el del mate, el del asado, el del fútbol. Es un país en el que se sigue necesitando la juntada. Un casamiento, un cumpleaños de 15, un feriado puente. Es muy lindo porque, a pesar de ser una ciudad muy grande, todavía no perdió la personalidad. Mantiene cierta cosa de barrio; está viva la improvisación.



Styling Lucía Uriburu **Asistente de producción** Nina Capece **Make-Up y pelo** Luli De la Vega
Agradecimientos José Valocén, Lobo Blanco, Casa Paradiso y Alcorta Shopping

Sección 4

Los bares



Vivimos en Buenos Aires, y tenemos buenos bares. Muy buenos. Seguimos rogando que pase como con las cafeterías de especialidad y que todos tengamos alguna barra buena o al menos muy decente a pocas cuadras de casa, pero la cosa va dándose de a poco. En el interín, este listado que recorre algunas de las mejores opciones de esta ciudad nocturna.

BELGRANO

CHINTONERÍA

@chintoneria
Echeverría 1677
En pleno pasaje Echeverría, este bar chiquito y enorme es el lugar donde Pablo Chinen mantiene un constante festión naranja entre mil tipos de gin tonics y otros cócteles originales y clásicos, principalmente elaborados con gin. Perfecto para tomar algo parado con algunos buenos amigos o hacer una acodada express en la barra si encontrás lugar.

KŌNĀ CORNER

@konacornerba
Castañeda 1899, Belgrano
En el segundo piso del nuevo proyecto de Narda Lepes e Inés De Los Santos se encuentra un bar alucinante que toma preceptos de la cocelería japonesa (el trabajo del hielo, la simpleza en los ingredientes y la casi ausencia de garnish) para hacer una carta perfecta con mucho producto local y elegante sutileza. Por si fuera poco, Inés se mandó acá el primer omakase de cócteles de la ciudad.

MIXTAPE BAR

@mixtape.bar
Franklin D. Roosevelt 1806
No sabemos si acá vino primero la música o la cocelería, porque ambas cosas son igual de importantes. Mixtape se convirtió en muy poco tiempo

en “el bar” de mucha gente, porque no es tan fácil encontrar lugares para verdaderos melómanos que además tengan buenos cócteles (de Pablo Pignatta) y rica comida (de Martín Lukesch). Quedarse en el living escuchando la selección de Bobby Flores con un Apple Martini en la mano: planazo.

CHACARITA

ANCHOITA CAVA

@anchoitacava
Ramírez de Velasco 1456
Lo que amamos la cava, ese lugar que nos recibe con un papiro eterno de vinos nacionales e importados, otra carta larguísima de quesos de productores nacionales, charcutería de bellota y platitos de ensueño, servicio excepcional y una calidez que a veces nos abriga mientras esperamos una mesa en el restaurante. También vamos exclusivamente a la cava, claro, a por una copita, un quesito y un poquito de paté.



ANCHOITA CAVA

DIMI

@dimi.bar_
Castillo 1702
Mucho se habla del American Dream, pero todo se da vuelta cuando son dos yankees los que se enamoran de Argentina y transforman una esquina de Villa Crespo en uno de los bares más cool de la zona. Una barra a la calle con poco espacio interior pero cocina a la vista. Luces bajas. La carta está escrita en cartón corrugado, pero... wait and see. Entre vinos y cócteles frescos, la gastronomía se destaca con platos que sorprenden cada día y un clásico como el pollo frito que te hace viajar ida y vuelta al Top of the Rock.

LA FUERZA

@lafuerzabar
Dorrego 1409
La nueva y fortísima ola de vermuterías, que tal vez ya no sea ni tan nueva ni tan fuerte pero igual sigue ahí firme, arrancó en La Fuerza, y nadie les llega a los talones. Bebidas propias, cócteles clásicos, canillas de rojo, blanco y primavera, platos simples y riquísimos, algún triolet y tapeos felices en la vereda, en el salón, en la barra, en la terraza. Y una tienda bárbara.

PUNTO MONA

@puntomona.bar

Fraga 93

Mona Gallosi es una diosa en la tierra: elegante, sofisticada, linda, canchera, divertida. Todos adjetivos que también se aplican a su hogar en Chacarita, que tiene varios espacios para ir haciendo una gira por barras y bancos y sillones sin salir a la vereda. La música es siempre perfecta, como la coctelería, y las cartas tienen varias opciones copadas y sorprendentes.



PUNTO MONA

SEDE

@sedewhisky

Guevara 421

En la intersección gente joven/amantes del whisky está Sede, cuya propuesta descontructurada, con varias opciones de cócteles e infinidad de etiquetas de todo el mundo, es una gran escuela para quienes están con ganas de aprender a disfrutar del whisky en solitario o en buena compañía.

SOFÁ, UN BAR

@sofa.unbar

Dorrego 1301

Sabrina Traverso y Agustina Elena crearon un bar con la misma delicadeza que ponen en cada cóctel. Y, si bien el lugar es acotado, encontraron la manera de darle un sabor diferente a cada espacio. En la barra principal la estrella es la carta, en la que los tragos con

nombre de letras proponen distintas sensaciones. Arriba, detrás de un telón teatral, tocan DJs y, después de la hora de las citas, la atmósfera se transforma en una fiesta que dura hasta las 4 de la mañana.



SOFÁ, UN BAR

COLEGIALES

KERO BY OSAKA

@kerobyosaka

Concepción Arenal 2913

Además de la gastronomía nikkei, los cócteles de Osaka se ganaron su propio espacio y transformaron su propuesta en un bar. Dentro del restaurante hay una barra en U con más de 30 opciones de tragos con pisco y sake como ingredientes infalibles. Un imperdible: fabrican su propio umeshu y es delicioso.

LO DE NILDA

@lodenildaalpas

Céspedes 2978

Su dueño, un artista plástico, se enamoró del local por su tradicional toldo de rotisería porteña. Una vez resuelto este tema, tuvo que crear su obra más disruptiva: un punto de encuentro entre el arte y la gastronomía. Con azulejos naranjas y estanterías celestes como escenario, cada fin de semana abre sus cortinas para que diferentes artistas pasen música o expongan piezas mientras se disfruta de algunos platos para picar.

STRANGE BREWING

@strangebrewin

Delgado 658

La moda de las cervecerías terminó generando en mucha gente una mala predisposición hacia la birra artesanal y una reivindicación de las industriales. Nos quemamos muchas veces, y desconfiamos. Por suerte, sin embargo, existe Strange. Acá la cerveza es una maravilla, y la elegimos una y otra vez. Tienen de todos los estilos, clásicas e inventos propios. El lugar es muy copado, muy relajado, muy divertido.

NÚÑEZ

AL FONDO

@alfondo.bar

Campos Salles 2145

Cada vez que comemos en Piedra Pasillo terminamos el postre, cruzamos el patio y subimos las escaleras hacia su speakeasy, cuya identidad es bien distinta a la de su hermano restaurante, aunque la calidad y la dedicación son iguales. El espacio está bárbaro, los cócteles son un fuego, la música siempre diez puntos y los platitos son ricos ricos. Por algo tiene su propio público.



AL FONDO

MAUER

@mauer.ba

O'Higgins 3573

Este gran bar que nunca falla y siempre está repleto de gente joven y energética tuvo una renovación de carta hace poco,

5 preguntas a

Sabrina Cuculiansky

Flamante Personalidad Destacada de la Cultura por la Ciudad de Buenos Aires, Sabrina es la fundadora de Exigí Buen Café y de la feria Fiesta del Café. Es una gran periodista y comunicadora gastronómica, con varios libros publicados en su haber sobre los mundos del café y del vino.

(1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar? A la hora de un café, si querés tomar un espresso, un capu o un flat como lo hacen los fundamentalistas del tema, el lugar donde nunca vas a pifiarle sigue siendo Lattente (pág. 45), el primer café de especialidad que abrió en Argentina. Es una auténtica barra cafetera, con algunos espacios para sentarse y dulzuras para acompañar. Además de tener varias sedes en CABA, fue la primera argentina de su tipo en abrir en Nueva York. Un 10-10. **(2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** Sin dudas el Pinot Noir, especialmente, los de San Patricio de Chañar y más al sur. Y amo el Tannat con el nuevo estilo de vinificación de los Valles Calchaquíes. **(3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** Aunque el dulce de leche sea la respuesta obvia, la verdad es que a mí me empalaga bastante. En casa siempre hay dulce de membrillo, en todas sus variantes y formatos. ¡Y los chacinados de Tandil! **(4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Ana Irie, quien hace muy poquito se fue de Amarra (pág. 18), donde trabajó muchísimos años, desde que era Chila. La amo, es la mejor pastelera por lejos. Creatividad, técnica y sensatez al palo. **(5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** La de la comida por tiempos y pasos... se vuelven eternas y la salida se convierte en una cosa de estar pendiente del chef, el sommelier y las creaciones que salen de la cocina. Está bien para cada tanto, pero son muy pocos aquellos en los que vale la pena hacer la experiencia; es como elegir ver a Bowie o a los Stones. El resto debería dejar que los comensales se sienten a disfrutar, pasarla bien, charlar sin interrupciones y sin tanta ceremonia. Que sea rico, con precio razonable y acorde a lo que se consume y al servicio.



@sabrillacuculiansky

y está mejor que nunca. Entre las paredes grafiteadas por el público que quiere a Mauer, la música, las vías atrás junto a las que la gente fuma y se da unos besos, las birras ricas, los tragos originales y los picoteos diferentes a los de otros bares (aunque también hay clásicos), si la pasás mal el problema sos vos, sorry.

PALERMO

CASA CAVIA

@casacavia
Cavia 2985, Palermo
De Cavia hemos hablado infinidad de veces, porque siempre hay algo para decir. Muchas veces vamos por la comida, muchas veces a tomar un vinito (sobre todo ahora, que está Delvis Huck como Head Sommelier), y muchísimas veces a disfrutar de la espectacular barra, manejada por Flavia Arroyo, una de las mejores bartenders del país. En cada cocktail hay complejidad, equilibrio y delicadeza, con miles de capas que sorprenden trago a trago y una liviandad que permite probar varios sin terminar mal, intercalando agua, por supuesto.



CASA CAVIA

COCHINCHINA

@cochinchina.bar
Armenia 1540
Qué bien la hizo Inés De Los Santos con Cochinchina, eh. Siempre hay gente, siempre es divertido, siempre hay un cocktail nuevo para probar. No por nada está entre los mejores bares del mundo, después de todo. Subiendo las escaleras se llega al restaurante, más tranquilo, con menú de pasos a cargo de Juan Carlino y maridado con coctelería por Inés, que maneja esta cuestión como nadie en el mundo.



COCHINCHINA

FESTIVAL

@festival.bar
Corriti 5741
Hace unos meses Festival cumplió sus primeros diez años. Un montón, y a la vez somos varios los que pensamos que existe desde hace mucho más, porque es un lugar en el que tenemos anécdotas para tirar al techo. Un espacio grande, con muchos recovecos para distintos planes, y una gran propuesta de coctelería complementada con buena música y el Laboratorio, donde siempre hay alguna exposición copada.

GRIS-GRIS

@grisgrisbar
Cabreria 5918
Sus luces tenues y rojizas llaman la atención, pero más aun su propuesta de abrir

las puertas a nuevos ritmos que desaceleran el caos de la ciudad. Cuentan con una colección de más de 400 vinilos que se reproducen completos y una precisa curaduría que recorre el jazz, la psicodelia y la música brasilera. Un bar para hacerse escuchar.

LAS PATRIOTAS VILARDO

@lpv
Paunero 2880
A veces dan ganas de estar en un barcito de jazz de Nueva York, escuchando música, charlando con un buen amigo o teniendo una cita memorable, tomando un buen Old Fashioned o alguna copa de vino rico, picoteando algo que acompañe bien todo lo demás. Y bueno, a veces no se puede ir a Nueva York, pero por suerte está Las Patriotas, donde todo eso existe y nos queda a unos minutos de distancia. Qué lindo lugar.

LA UAT

@lauatbar
Thames 1627
Muchas de nuestras noches han terminado en La Uat; no siempre es planeado, pero no termina convocando con sus cócteles retro, equilibrados y coloridos, su música imbatible (sobre todo las noches de nostalgia de los 80 y 90), el staff copadísimo que se la pasa reponiendo vasos de agua y haciendo bailar las luces, o todo. Un rato en la terraza, un rato abajo, un rato en la terraza, un rato abajo.

PULPERIA SOLER

@pulperia.soler
Soler 4358
Este pequeño barcito de vinos, que también es almacén y club,



FELICIA

@felicibar.ba
Posadas 1232, Recoleta



El Sofitel Recoleta viene haciendo muchos cambios a su propuesta de gastronomía, y la apertura de este bar, súper cálido, muy sofisticado y fresco, es una verdadera alegría en una zona donde nunca sobran los buenos bares. Atrás de la novedad está Mona Gallosi, y eso explica muchas cosas. La barra, desampañante, ofrece tragos de autor magníficos, acompañados por una carta de platitos muy bien pensada.

Podés ir antes o después de comer en Alma, a una puerta de distancia, o ir directamente a la barra, donde muchos de los huéspedes del hotel cierran su día de turismo u obligaciones laborales bien arriba. Hay una buena agenda de pop-ups y visitas de otros bartenders que hacen de las suyas al ritmo de DJs invitados.

todavía tiene olor a nuevo y sin embargo ya cosechó una clientela fiel y fija que protege su lugar en la barra y en las mesas con recelo. Se entiende: los platos son una bomba, los vinos son una locura y la atención es amorosísima.

TRES MONOS

@3monosbar

Guatemala 4899

Este bar está siempre impecable. Son unos obsesivos de la calidad, la hospitalidad (premiada) y los procesos, y se nota. Hecha esta aclaración, festejamos que Tres Monos tiene algo "sucio" que lo hace único. Es un sótano punk a la altura de la calle, con aires de CBGB pero sin las bandas bardeadas y con una coctelería de la ostia. Luces de neón, graffiti, buena música y quilombo. Fue elegido montones de veces como uno de los mejores bares de la ciudad ¡y del mundo!



TRES MONOS

VERNE

@verneclub

Medrano 1475

Verne es excepcional porque no podía no serlo: Fede Cuco puso todo lo que sabe en su bar, y la carta de coctelería es un éxito de punta a punta, desde lo más clásico hasta lo más original. Es uno de esos bares escuela por los que pasan y se forman bartenders de alto calibre que te preparan cualquier cosa con un nivel

altísimo. Por si fuera poco, la comida está muy bien.

VINI

@vini_bar

José Luis Borges 1963

Un nuevo clásico que siempre nos recibe con el amor de su anfitrión, Lucky Sosto, que además de buen gusto entiendo mucho de vinos y lo transmite sin esnobismos ni firuletes pretenciosos. La comida es rica, pensada para jugar con la cava, y los frecuentes encuentros con productores y enólogos hacen que volvamos y volvamos.

RECOLETA

GRAN BAR DANZÓN

@granbardanzon

Libertad 1161

El Danzón es el Danzón; pueden abrir mil bares en la ciudad, algunos más jóvenes, otros más adultos, pero ninguno va a captar "eso" que sucede subiendo las escaleras de este bar de Libertad y que no se puede describir muy bien. Casi todos los bartenders legendarios y reconocidos de nuestro país pasaron en algún momento por detrás de su barra, sacando cócteles precisos y preciosos para las mesas teñidas de luz baja y seductora. La música es un golazo siempre, la atención es perfecta y la comida es rica.

MILION

@million_bar

Paraná 1048

No es mentira: escribimos este texto a horas de ir a Milion a tomar algo, siempre felices de volver. Este distinguido caserón de Recoleta, testigo de infinidad de citas y hasta casamientos, tiene una coctelería

impecable que solo es superada, tal vez, por la belleza de su jardín. maravilloso y buena coctelería. Es especialmente perfecta para pasar horas y horas en verano.

PRESIDENTE

@presidentebar

Quintana 188

Seba García siempre está de punta en blanco, elegante y canchero a la vez, y su estilo se traslada en forma directa a Presidente, un bar imponente donde los cócteles brillan y el equipo cuenta con todo tipo de botellas y brebajes para preparar lo que se te ocurra (aunque siempre pedimos que nos recomienden algo ellos). La carta de comida nunca falla, hay buen sushi y alguna vez hay que tener el privilegio de tomar algo en la biblioteca escondida.

RETIRO

BASA

@basabsas

Basavilbaso 1328

Basa es otro de esos lugares en los que a veces terminamos sin darnos cuenta, o al menos sin haberlo anticipado. Una barra larga y cómoda, un salón con buena atmósfera y montones de mesitas, sillones y recovecos para ir con amigos o en plan de cita. Si vas sin compañía, es menester que te sientes en la barra y te dejes recomendar. Creado por Patricia Scheuer y Luis Morandi, el bar es hermano de Danzón y la vara de calidad es igual de alta. La coctelería está a cargo de Ludovico De Biaggi. Y se come bárbaro.





BASA

BOCA DE TORO CLUB

@bocadetorobsas
Paraguay 685

A esta altura quedó claro que nos gustan los bares de hoteles... si están bien hechos. Y uno de esos está escondido en el Pulitzer, ofreciendo a quienes se acercan buenos cócteles y tapas españolas en un ambiente medio jamesbondiano con buena iluminación y mucha intimidad. Desde la barra, Augusto Machado saca tragos clásicos y modernos, además de buenos mocktails para quienes no toman alcohol o manejan. Lindo lindo.

CHABRÉS

@chabresbar_ok

Marcelo T. de Alvear 554

A veces uno precisa una dosis de under, pero con estilo. Chabrés brinda eso y más. En el corazón de Retiro (a la vuelta del épico Dadá), se encuentra el templo de Oscar Chabrés, maestro coctelero con casi 40 años en el rubro. El local, que antes fue un cabaret, conserva su boiserie y aires clandestinos. Hoy las puertas están abiertas a todos, desde gastros legendarios hasta turistas brasileños. También se sirve uno de los mejores martinis de la ciudad, que complementa demasiado bien la mesa de pool de arriba.

LE CLUB BACÁN

@leclubbacan

Arroyo 841

Casa Lucía subió la ya muy alta vara de Arroyo con una propuesta tremenda. Además del restaurante Cantina, el hotel es el hogar de Le Club Bacán, un bar en el que Martín Suaya agarra el rock, el tango, el folclore y su vasta experiencia para armar una carta que fusiona cultura con altísima coctelería. Pidan una buena selección de tapas y acompañen con un “Suspiro de bandoneón” o algún cocktail clásico. Salud.



LE CLUB BACÁN

PONY LINE

@ponyline.bar

Posadas 1086

Puede que te hayas enterado de la existencia de Pony Line por sus hamburguesas. Por ahí fue por la coctelería. Quién sabe, capaz fue por el ambiente. O los helados Dolce Morte. Cualquiera de esas razones es igual de válida, porque nada decepciona en el bar del Four Seasons. Lo más probable, de hecho, es que ni te acuerdes de cómo llegaste la primera vez, porque es un clásico tan establecido que ya fuiste miles de veces y te reciben ofreciendo el cóctel que mejor va con tu perfil.



PONY LINE

SAN TELMO

DOPPELGÄNGER

@doppelbar

Av. Juan de Garay 500

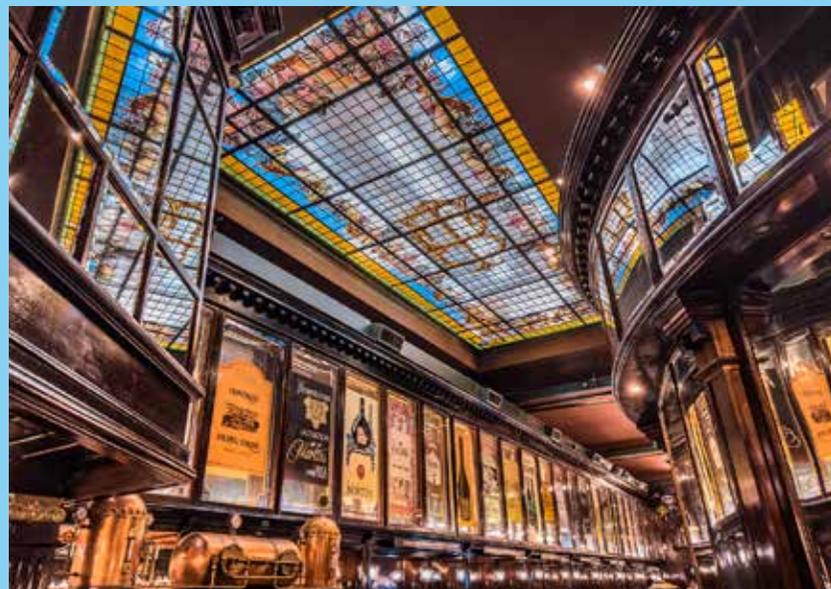
Además de tener el mejor Old Fashioned de la ciudad, vamos a Doppel porque el servicio es fantástico. Acá te reciben como si fueras una amistad de toda la vida, y si fuiste una vez hace tres meses, seguramente se acuerden de dónde te sentaste y qué pediste. Tal vez el cocktail clásico que ya mencionamos, o tal vez alguno de autor. Lo que es segurísimo es que no la vas a piñar, sobre todo si te dejás recomendar un poco después de responder a un par de preguntas muy bien intencionadas.

TURVINA

@turvina_

Av. Caseros 474

Hasta hace muy poco el bar de vinos de Sofi Maglione tenía otro nombre que no viene al caso, y ahora, rebautizado (Tuvimos algo que ver con este nuevo nombre, pero de nuevo, no viene al caso), está mejor que nunca. Un ambiente cancherísimo como su dueña en la cuadra más linda de la ciudad, con una selección impecable de vinos y cosas deliciosas para acompañar. Lugar para habitués.



THE NEW BRIGHTON

@brightonbuenosaires

Sarmiento 645, San Nicolás



El Brighton es uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, y la gran mayoría de sus visitantes coinciden en que es uno de los bares notables más hermosos del país. Es una parada obligatoria en el centro, y un pequeño viaje en el tiempo apenas se atraviesa la puerta. Su decoración de estilo inglés es un recuerdo de su propósito original: desde su apertura en 1908 hasta su cierre en 1976, el local funcionó como una boutique de moda. “The Brighton” fue una de las tiendas más emblemáticas y lujosas de nuestro país, e incluso fue visitada en 1925 por Eduardo de Windsor.

Entre 1978 y 2000 funcionó como Clark’s, propiedad del recordado Gato Dumas, quien convirtió al restaurante en uno de los bares populares de la ciudad. Parte de esa carta sobrevivió, se actualizó y fue incluso mejorada por los nuevos dueños: este es un gran clásico para desayunar, un excelente lugar para almorzar y cenar, y un tremendo bar. Actualmente, con enormes muebles de madera maciza, cristalería de época, luminaria al mejor estilo europeo y un piano de cola negro que suena durante casi todo el día, The New Brighton es un anclaje al pasado en plena calle Sarmiento.

VILLA CRESPO

878

@878bar

Thames 878

En cada edición de esta guía sacamos algunos lugares, metemos otros y esperamos que nadie se ofenda si se va porque seguro en algún momento vuelve. En el caso del 8... no nos sale sacarlo. En sus más de 16 años de edad se estableció como uno de los mejores exponentes de por qué esta es una de las mejores ciudades para beber en el mundo. Montañas de whiskys, una cava de vinos memorable y una coctelería gloriosa y divertida, además de buena comida. Siempre hay gastronómicos entre la barra, las mesas y los sillones. Acá empezamos, terminamos, tejemos la noche.



878

BASTA CALLEJÓN

@basta.callejon

Av. Juan B. Justo 2441

Vas caminando por Avenida Juan B. Justo y te topas con un galpón. Un bondi grafitado, juegos de livings armados "con restos", un metegol y una cabinita cascodeada con un chico que toma pedidos. Podés seguir de largo o meterte en la película y disfrutar. Algunos cócteles, muchas minutas (buenas buenas) para comer y vinos y cervezas a precio amigo. Con un ambiente muy descontracturado, proyección

de partidos y música que deja hablar, Basta Callejón es un bar que cumple con una regla que quedó un poco olvidada: ser un bar.

DIVINO

@diviino

Curruchaga 1060

En su flamante hogar de Villa Crespo, Diviino sigue haciendo lo que tan bien hacía en Palermo: sorprendernos con alguna etiqueta que no conocíamos entre hordas de botellas de nuestros vinos favoritos. La comida está bárbara, además, con mención aparte para las papas y los panchitos, porque todos nos hacemos los muy sofisticados pero pocas cosas nos hacen más felices que un buen pancho.

EL LIMÓN

@ellimonbar

Castillo 590

El Limón es el barcito que buscaba la gente que quería eso, un barcito. Y qué barcito: coctelería sin mucha vuelta, equilibrada, sutil, perfecta. No hay garnish ni piripipí inútil, y la cristalería es igual de sobria. Buen servicio, platos variados y una agenda que cada tanto sorprende con un evento copado.



EL LIMÓN

OH NO! LULU

@ohnolulutikibar

Aráoz 1019

If you like piña coladas, pero querés disfrutarlas sin ser atrapado por la lluvia, este es tu lugar. Sí, son imperdibles. Su estilo tiki (sin ventanitas y con mood veraniego) invita a olvidarte del mundo y disfrutar de una carta con sabores dulces y tropicales que se combinan con platos pican-tones y sazonados para vibrar la Polinesia desde Villa Crespo.



OH NO! LULU

VILLA DEVOTO

SECUAZ

@secuaz.bsas

Pedro Morán 3782

Seguro pensás que Devoto es demasiado lejos, salvo que vivas en Devoto (en cuyo caso creés que todo lo que no sea Devoto es demasiado lejos). Sea cual sea la respuesta, podemos coincidir en que este barrio residencial necesitaba un bar. Entra en escena Secuaz, con platitos para compartir, cócteles de buen nivel y ciclos de guests y DJs diferentes días de la semana, para sumar color a la movida del barrio, al que acompañan desde temprano con almuerzos y cafés en una terraza amplia con vista al mítico Teatro Devoto.

CREAMOS VINOS INOLVIDABLES DE LAS MEJORES ZONAS DE MENDOZA.

VIÑEDOS EN
AGRELO - LUJÁN DE CUYO | GUALTALLARY - VALLE DE UCO



huarpewines

rigloswines

GUAYQUIL
EL ESCUDO

RIGLOS
CASA CORTES

HUARPE | RIGLOS
FAMILY WINES

Sección 5

Las panaderías y pastelerías



Así como el año pasado hicimos una sección de heladerías, esta vez se nos dio por otra cosa y armamos esto. El problema: muchos de los lugares de la lista podrían estar muy cómodamente en la sección de cafés. Más fácil, piensen en ambas secciones como hermanas, para leer una junto con la otra, pero si quieren comprar algo rico para llevar, vengan acá.

BELGRANO

OLIVIER

@olivier.thegeniushouse
O'Higgins 1509

Después de hacerse un muy buen nombre en Pilar a lo largo de los años, la pastelería de Matías Veleda ¡finalmente! llegó a la capital; acaba de abrir en Belgrano, y más adelante habrá otra en Devoto. Lo mismo que hay en zona norte (tortas, macarones y viennoiserie de la ostia, además de una atención excepcional), y más, con una carta de almuerzo para estudiar un rato largo y terminar pidiendo que te traigan lo que ellos quieran, porque decidir es complicado.

TALLARICA

@tallarica.ba
Av. del Libertador 6025
Complicadísimo ubicar Tallarica. Es una de las grandes aperturas de los últimos meses, y la verdad que todo lo que hace Daniela Tallarico es excepcional. Sin embargo, vamos por lo que más nos gusta, que es su pastelería. Después de todo, es hija de un panadero y pastelero, y el oficio estuvo presente a lo largo de toda su vida. La carrera terminó de definir su vocación, y la hotelería (sobre todo el Duhau, donde trabajó mano a mano con Betular) terminó de perfeccionarla. O eso creíamos, porque todo lo que hay para probar acá,

sea cookie, petit, croissant o un largo etcétera, es una maravilla.

TOGNI'S CAFÉ

@togniscafe
Blanco Encalada 1675
Viniedo de cualquier otra persona, la idea de una cafetería de especialidad hermana de una pizzería y una hamburgüesería podría despertar resquemores, pero atrás de esto está Máximo Togni, un perfeccionista irreparable que se preocupa por llevar al más alto nivel cualquier cosa que tenga su firma. Armó un equipo maravilloso que saca panes paradisiacos, la mejor pastelería imaginable, unos canelés ya famosos y unas galletitas que da lástima comer de lo lindas que son. El café está a la misma altura.

CABALLITO

ES RUIZ

@esruizlapasteleria
Del Barco Centenera 534
En una cuadra discreta y coqueta del barrio inglés se encuentra este amplio local cuyos mostradores exhiben chocolates, bombones y alta pastelería de lo más diversa. A ver, esta es la casa de Eduardo Ruiz, reconocidísimo maestro de pasteleros, y todo está a la altura de su prestigio.

PRÓSPERO VELAZCO

@prosperovelazco
Pedro Goyena 1056

Quienes van a estudiar o dar clases en Puán y entienden del barrio agarran por Pedro Goyena, una de las avenidas más lindas de la ciudad, para pasar un toque por Próspero, llevar un Nespresso y algún croissant en su punto exacto. Si es un poco más cerca del mediodía, tal vez algún sándwich. Imposible pifiarlo.



PRÓSPERO VELAZCO

ROMA

@romapanedolci
Av. Rivadavia 5391
El renovado local de esta muy tradicional casa de Caballito, ubicada justo frente a la estación Primera Junta, esconde justo atrás una inmensa fábrica de la que salen panes fresquísimos, tortas, macarones y otras delicias impecables de Fabio Mandia, y sándwiches de miga famosos en todo el barrio y más allá. Como dijimos, el subte te deja en la puerta. Y si Caballito te queda a trasmano, tranqui que están por abrir uno nuevo en otro barrio...

ROUTINE

@routine.bakery

Viel 629

Un emprendimiento de buena pastelería por encargo que se vuelve cada vez mejor. Una pareja amorosa detrás, que un día avisa que deja de tomar pedidos por un tiempo, porque se agranda la familia. Un niño que en lugar de llegar con un pan bajo el brazo, llega con un local nuevo que todos los vecinos aman, y que tiene la calidez familiar que solo puede dar una familia. Las tortas son una bomba.

CHACARITA

SILVESTRE

@elcafesilvestre

Charlone 300

¿Viste cuando un lugar “te cae bien”? Nos pasa con Silvestre, una esquinita siempre bañada por el sol donde sirven buen café de especialidad junto con laminados, medialunas y tortas riquísimas. Es un lindo lugar, además, para mirar gente muy diversa e imaginar cómo son sus vidas.

NUÑEZ

CUADRA

@cuadra.ba

O'Higgins 3202

Desde hace varios años Cuadra cosecha una muy leal clientela que llena sus mesas todos los días y vacía sin parar los mostradores que por suerte se reponen con considerable rapidez. Ahora tienen restaurante, y está muy bien, pero el corazón sigue siendo la panadería, con sus medialunas, panes y pebetes enloquecedores.

OSA NEGRA

@osanegraba

11 de Septiembre 3700

También nos debatíamos entre si poner este acá o en Cafés, pero ellos mismos se definen como “cake shop” y dicen que ofrecen “amor en forma de cake”, así que... En fin, lo del amor en forma de torta, o cake, o pastel, es cierto: una porción de la de naranja y nueces nos hizo sentir muy queridos, y no se nos ocurre mejor manera de superar una separación que pasar y llevarse algo rico, dulce y cariñoso como abrazo de osa.

PALERMO

ATELIER FUERZA

@atelierfuerza

Gral. Lucio Norberto Mansilla 3801

Es difícil elegir un solo local, así que vamos con este, el más nuevo (o uno de los más nuevos, dependiendo de cuándo leas esto), en Plaza Güemes. ¿Qué decir que no se sepa? Con estos panes quedamos bien en cualquier reunión, las medialunas de grasa son superlativas, y siempre hay alguna cosita nueva de pastelería que no probamos nunca.



ATELIER FUERZA

BOÛLAN

@boulanargentina

Sinclair 3196

Diego Muscat abrió, junto con su hermano Leandro, el primer local de Boûlan en 2013, y se puso a hacer pan con masa madre cuando no estábamos ni cerca de subírnos a esa ola (o más bien, tsunami). Desde sus inicios, Boûlan ofreció algo distinto, fusionando diferentes especialidades de la panadería y pastelería argentina y europea. Vienen de familia panadera, con una larga tradición, y se nota.

COCU

@cocuboulangerie

Malabia 1510

Cuando el francés Morgan Chauvel decidió asociarse a dos amigos y poner una verdadera boulangerie francesa, fue haciéndose de una clientela fiel que nunca dejó de copar el local gracias a un buen café, superlativos panes y una grandísima pastelería. En Cocu, que significa “cornudo” en honor a una vieja película francesa, se come muy bien, y se compran todo tipo de magias para llevar a casa.

DANIEL BAKERY

@danielbakery

Honduras 3714

No sabemos si fueron ellos los que arrancaron con lo de los laminados de colores en Buenos Aires. Se siente como que sí, pero... ni idea. En fin, Daniel es muy visitado por pasteleros, dato no menor, y las cosas que hacen no están hechas para instagram y nada más; acá hay sustento. Las croissants, clásicas o rellenas, son de verdad impecables, y los cuadrados con frutas también son muy ricos. Buen café.



LAS VIOLETAS

@lasvioletasconfiteriaok

Av. Rivadavia 3899, Almagro



Mientras nosotros alardeamos por cumplir 40 años, Las Violetas está cumpliendo cien más. Abierta en 1884 y remodelada a principios del siglo XX, es de esos lugares históricos que tienen su propia entrada en Wikipedia. Es la esquina más esplendorosa y popular de Almagro; fuimos a sacar la foto que ilustra esta página ¡un martes! a la tarde y había una cola enorme de gente afuera. Obviamente es un bar notable, y es famoso por su opípara fuente María Calla, una selección de más de 2 kg de tortas, sándwi-

ches, facturas y masas finas para compartir de a varios y sin culpa.

En esta sección, sin embargo, corresponde que hablemos puntualmente de la entrada de Rivadavia, que es la de pastelería y panadería. Los lujosos mostradores ofrecen todo tipo de cosas: facturas tradicionales y exquisitas, tortas de cada estilo imaginable, muchísimas masas finas (no dejemos morir el oficio de los confiteros) y delicias que siempre tenemos ganas de comer, como fosforitos y locatellis de pavita. Ñam.

LABÁN PÂTISSERIE

@labanpatisserie

Charcas 3656, Palermo

Los creadores del famoso 'macalado' de pistacho (y otros sabores rotativos) dejaron su primera casa de Las Cañitas para desembarcar en pleno Palermo, mejorando la vida de sus vecinos de manera indescriptible. El estilo es elegante y el espíritu alegre; atienden con buenísima onda y mucha variedad. Amamos el cheesecake de Bailey's, la torta vasca, y cualquiera de las cookies. ¡Une véritable fête de la pâtisserie française! Ah, y no te pierdas la tanda de pan dulce que sacan una vez por mes (sí, leíste bien).



LABÁN

LA GARAGE

@_Jagarage

Nicaragua 6068

De este divinator de despacho salen creaciones dulces y saladas, clásicas y modernas, tradicionales y originales. Hay especiales con frecuencia, como el pumpkin pie o la torta frappuccino, porque les gusta probar cosas nuevas. El budín de pan con croissants es un delirio hermoso, y hay mucha receta de la pastelería judía difícil de resistir. Los platos que sacan al mediodía también son espectaculares.

LAS FLORES

@lasfloresbue

Gorriti 5870

¿La pastelería? ¿Las pastas? ¿Los panes? ¿El enorme salón? ¿El jardín mágico? ¿El barcito? ¿Los vinos? Razones para elegir Las Flores sobran; lo cierto es que volvemos una y otra vez al hogar de Chula Gálvez y Santi Pérez, que tiene algo para cualquier momento del día. Esta vez los traemos a esta sección porque lo que hacen con la pastelería sin gluten es objeto de estudio a nivel internacional, y hay que agradecer que tenemos semejante talento tan cerca. "Palmeritas sin gluten" suena como algo imposible, y prácticamente lo es, pero acá están y son riquísimas.

LE PAIN QUOTIDIEN

@lepainquotidienar

Jerónimo Salguero 3075

Le Pain, en cualquiera de sus casas, es siempre acogedor y consistente, y por eso es un verdadero clásico. Productos fresquísimos, café rico y buenas opciones para el almuerzo, pero sobre todo un excelente mostrador de panes, pastelería y viennoiserie para llevar. La gran novedad es el croipan, feliz fusión de croissant y pan que se puede usar para tostadas, por ejemplo, y queda bárbaro.

LEVANDO

@levando.pan

Av. Medrano 1137

El proyecto de Gabriel Kogan generó muchas expectativas en el barrio, y las terminó superando con creces: Levando es ni más ni menos que un despacho de panes, viennoiserie y pastelería de masa madre y harinas orgánicas. Ahí está

el horno, acá está el mostrador y en el medio un equipo que trabaja sin parar. Hay un par de mesitas para tomar un café con algo rico al paso, y los sándwiches son ricos ricos.



LEVANDO

MALCRIADA

@malcriada.org

Ravignani 1338

Un nombre simpático, un logo que le va perfecto, un mostrador inmenso y repleto de tortas, facturas, galletitas, sándwiches, fosforitos, lo que se te ocurra. Cada una de las cosas que probamos en Malcriada nos pareció muy rica, y además usan mucho pistacho; siempre una buena señal.

RECOLETA

CAREN

@confiteriacaren

Av. Pueyrredón 1881

Acá se preparan, desde 1969, algunos de los mejores sándwiches de miga de la ciudad de los sándwiches de miga. Si sos de esas personas muy conservadoras que siempre van por las tres mismas variedades clásicas, no te juzgamos para nada, pero si vas a Caren insistimos en que le des una chance a algún otro sabor. Remolacha, huevo y queso, por ejemplo.

5 preguntas a

Ernesto Lanusse

Al tener como madre a Dolli Irigoyen, Ernesto tuvo una infancia empapada por la gastronomía. Trabajó en el Mercado Central y en Espacio Dolli antes de meterse de lleno en el mundo de los food trucks. Ante todo, es un gran conocedor e impulsor de la profesionalización de la gastronomía local, y fue artífice de ferias y eventos culinarios a gran escala.

- 1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar?** Crizia (pág. 30); es el fine dining por excelencia y de manual de Argentina. Tiene sommelier, tiene bartender, tiene pastelera, hace sus panes. Tiene un desarrollo muy integral, enfocado principalmente en el mar, pero sin dejar de atender el resto de las regiones de Argentina. También Gran Dabbang (pág. 30), que además de ser imbatible en precio-calidad, deja afuera los recursos obvios y se renueva constantemente.
- 2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** El Montesco Parral de Matías Michellini. Tengo botellas desde 2009 hasta hoy. Evoluciono muy bien, tiene un precio medio, te acompaña en cualquier situación. Su enólogo imprime mucho terroir y personalidad en todos los vinos que hace.
- 3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** El pimentón de cachi. Es espectacular. No tiene nada que envidiarle a ningún pimentón del mundo; me parece que te cambia la comida. Por otro lado, soy fan de los pistachos, y los de Argentina tienen un gran nivel.
- 4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Maxi Rossi, de Picarón (pág. 28) y Ultramarinos (pág. 8). Es un cocinero versátil, que realmente se ha esforzado por salir de la zona de confort con buenos resultados. Cada plato tiene su sabor, su personalidad. Su propuesta siempre está un punto arriba, en todo sentido. Tiene mucha identidad.
- 5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** Entiendo que en muchos restaurantes nuevos hay poco espacio y mesas chicas, pero no me parece que esté bueno tener una oferta de vinos interesantes, a veces de precios bien altos, y servirlos en una cristalería que no corresponde, en vasos chiquitos con bordes gruesos. Está todo bien con la estética, pero... En algunos lugares falta coherencia entre la propuesta, lo que se cobra y la funcionalidad.



@ernestolanusse

CONFITERÍA NORTE

@confiteria_norte
Vicente López 1627

Quienes crecieron en Recoleta recordarán paquetas fiestas y cumpleaños con masas finas de Norte, siempre perfectas. Hay también tortas bienamadas, golosos postres Balcarce, facturas de todo tipo y sándwiches de miga, entre otras cosas saladas. Un clásico inmortal.

CRECIA BOLLERÍA

@creciabolleria.ba
Juncal 2179

Crecia apareció hace poquito como una bocanada de aire fresquísimo en un barrio que tiene pocas propuestas de su estilo, y enseguida cosechó fanáticos de todas las edades. Las medialunas son directamente de otro mundo, las danesas tienen el balance perfecto entre masa y fruta, y la torta de chocolate es un clásico instantáneo. El café, además, es buenísimo.

DOS ESCUDOS

@confiteria.dosescondos
Montevideo 1690

Dos Escudos es tan, pero tan importante para tanta gente, que en algunos casos pareciera que directamente desconocen que existen otras confiterías en la ciudad. Quien escribe esto recuerda que el año pasado, en una reunión en su casa, un amigo cayó con dos docenas de sándwiches de Dos Escudos y fue el mejor momento de la noche. Así de superlativas las cosas. Tienen cuatro locales, pero le tenemos especial cariño a este.

GOÛT

@goutglutenfree
Juncal 2124

Pionero en la pastelería sin gluten en el país, Javier López transformó hace unos diez años su diagnóstico de celiaquía en un proyecto que requirió mucho trabajo y terminó expandiéndose hasta tener más de una decena de sucursales. En Goût hay mucha cosa rica para comer ahí mismo o para llevar, y si no te aclaran que es gluten-free no te das cuenta, así que nada de prejuicios.

HELUENI

@heluendeavcordoba
Av. Córdoba 2495

“Delicias árabes orientales”, reza la vidriera, y así es: el gran mostrador es una cornucopia de manjares del Oriente que sacian el hambre de quienes viven y trabajan por la zona y desean almorzar algo rico en serio, hecho con ganas y amor. Lajmayines, boios, quibes, hummus, un espectáculo atrás de otro.

LA EXPOSICIÓN

@laexposicion
Libertad 1299

Otra confitería clasiqüísima, muy de familias paquetas de la zona, aunque con el carácter de panadería de barrio que mantiene desde hace más de 60 años. La imagen y las redes de La Exposición están aggiornadas, son modernas, pero lo importante sigue igual: tortas, masas, sándwiches, chocolates, alfajores, todo es impecable. Tienen unas cajitas con selecciones de cosas que nos encantan.

LA PÂTISSERIE

@lapatisserierecoleta
Posadas 1232

La pastelería del Sofitel Recoleta está muy renovada, y siempre está dispuesta a recibirnos con un mostrador rebosante de creaciones originales y para todos los gustos. Acá el estilo es francés, claro. Los postres de chocolate bien golosos y las croissants especiales nos fascinan. Y además de que todo es riquísimo, dan ganas de comprar cosas para llevar por lo lindas que son las cajitas.



LA PÂTISSERIE

LE MOULIN DE LA FLEUR

@lemoulindefleur
Talcahuano 888

Por la sección en la que nos encontramos, corresponde esta vez hablar del primer local, el de Talcahuano 888. Fue elegido por una pareja enamorada de París con conocimientos de pastelería y ganas de hacer una propuesta bien francesa y poética, hace muchos años, en un momento en el que no había casi nada del estilo. Los vecinos empezaron a comprar éclairs, panes y croissants sin parar, y así pudieron abrir locales nuevos, mucho más grandes. Por este, que tiene una magia especial, nos gusta pasar, tentarnos con lo que sea y seguir viaje.



Colomé
DESDE 1881

ESTATE
MALBEC

— 2002 - 2022 —

20 AÑADAS



bodegacolome

www.bodegacolome.com

SALTA | ARGENTINA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.
VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL.

SAAVEDRA

ROSIE

@rosiecafe_

Ruiz Huidobro 3049

El proyecto personalísimo de Trinidad Benedetti es bienamado por vecinos y visitantes del barrio, gracias a su pastelería divina, expuesta en pequeñas obritas de cerámica que Trini también hizo con sus manos. Las medialunas (de tamaño normal) son un grandísimo hit, al igual que muchas otras creaciones estacionales. El café, de filtro, es muy rico, y vale mucho la pena ir a almorzar.



ROSIE

SAN NICOLÁS

LA PASTAFROLA

@confiterialapastafrola

Av. Corrientes 1365

Esta es una "confitería y bombonería". ¿Cuántas hay que se describan así? En fin, nos parece todo muy bonito, pero no más que sus sándwiches de miña, una verdadera institución, incluidos en todos los rankings sandwichemigueros. La pastelería, incluyendo la pasta frola que le da nombre al lugar, también es muy rica.

LA PIEDAD

@confiterialapiedad

Florida 31

Otro lugar famoso por sus sándwiches de miña, de los que hay un montón de variedades. Entre nuestros exóticos favoritos se encuentran el de pollo, coleslaw y sriracha; el de alcaucil, ciboulette y Dambo; el de pepperoni, Mozzarella y albahaca; y el de crema de huevo. Terminamos este párrafo rápido porque queremos salir rajando a comprarles algo.

SAN TELMO

BEKA

@bekapastry

Defensa 1661

Una pastelería linda, con mucha creación original y un estilo que es argentino y a la vez muy de esos videos de tik tok medio hipnóticos de gente haciendo tortas hiper estéticas. Tienen una gris que es rarísima y a la vez nos seduce muchísimo, y otra de banana split con nueces y chocolate que sabemos que es una bomba pero nos la queremos bajar completa de todas formas. Les gustan mucho los perros.

MERCI

@merciantelmo

Carlos Calvo 455

Esta panadería francesa es una de las joyitas del Mercado de San Telmo. Un mostrador explotado de panes, sándwiches y otras cosas preparadas a la vista, buena atención y rico café. Además, crearon el polémico chori-croissant con chimichurri y salsa criolla; si no lo inventaban ellos, lo iba a hacer alguien más, y la verdad que lo hicieron bien.

VILLA GRAL MITRE

GINO

@ginoelcapo

Juan B. Justo 5183

A ver, no por nada el nombre completo es "Gino. El capo de la torta de ricota": acá saben lo que hacen. Abrieron en 1943, fueron declarados sitio de Interés Cultural de la Ciudad y tienen LA MEJOR torta de ricota que hayamos probado en la vida. De verdad. Si no te gusta la torta de ricota, esta sí te gusta. Prometemos.

VILLA DEVOTO

BETULAR

PATISSERIE

@betular.patisserie

Mercedes 3900

Devoto se viene re poniendo en los últimos años, pero estamos segurísimos de que uno de los grandes impulsores de que cada vez más gente conozca el barrio es el pastelero favorito de Argentina. Pastelería, bombonería, galletitas, viennoiserie... cada cosa es una obra de arte, y uno tarda en decidir qué pedir, y después recibe lo que pidió en una cajita o una lata que es otra obra de arte, y así se complica, Damián. Afuera hay flores, cientos de flores. ¿Qué se hace con tanta belleza? Comer, suponemos.



BETULAR PATISSERIE



Más de 120 años de historia.

TERCAMENTE BIEN HECHO



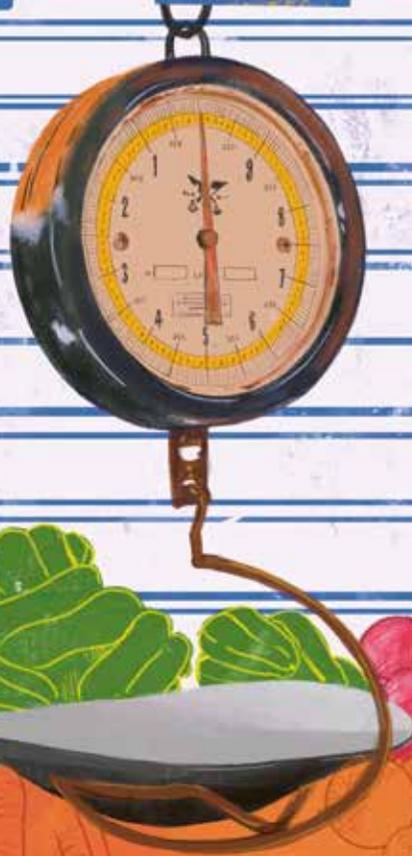
Luigi Bosca

SINCE 1901

BodegaLuigiBosca @bodegaluigibosca luigiboscabodega www.luigibosca.com

Sección 5

Los mercados y las tiendas



presentado por



Acá es donde nos ponemos un poco más en modo páginas amarillas, aunque sin llegar a tanto. La ciudad está repleta de mercados, tienditas y locales que se ponen de moda (¡hay miles de dietéticas!). Como sea, para algunas cosas conviene evitar el supermercado e ir directo a los especialistas. Les dejamos algunas ideas.

ALMAGRO

EL BAQUIANO

@baquianoalmacen
Tte. Gral. Juan D. Perón 3803
Hay varias sucursales, pero elegimos esta, por la que pasan hordas de vecinos de Almagro a buscar algún queso, un buen embutido o un vino rico al menos una vez por semana. Te atienden bárbaro, y cuando el día está lindo, va como piña pedir un sándwich y sentarse en alguna de las mesitas de afuera.

LA CASA DE LAS ACEITUNAS

@lacasadelasaceitunas58
Guardia Vieja 3579
En una pequeña zona aceitunera (si te acercás vas a entender a lo que nos referimos) está esta institución del barrio atendida por la cuarta generación de una familia fanática del olivo en todas sus facetas. Acá sobre todo se consiguen aceitunas de todos los tamaños y colores, pero además aceites, por supuesto, y conservas, especias, frutos secos, cereales y productos de almacén de lo más variados.

LA GRANJA CONVERSO

@lagranjaconverso
Lavalle 3501
Lo más cercano que tenemos a una pulpería de carnes, ponle. Acá se consigue cualquier bicho que quieras tirar a la

parrilla. Hay carne, hay pollo y otras cosas aburridas, pero a veces simplemente dan ganas de comer jabalí, llama, yacaré, búfalo, y este es el lugar al que vamos porque tienen de todo, incluso en forma de milanesa. Además, proveen recetas en su web por si no sabés qué hacer con lo que compraste.

BARRACAS

EL DELFIN

@eldelfinpecaderias
Av. Montes de Oca 946
Nunca vamos a entender bien por qué consumimos tan poco pescado teniendo tantísimos kilómetros de costa. Bah, conocemos algunas de las razones, pero no vamos a entrar en polémicas porque el espacio es tirano. Como sea, El Delfín se sostiene como una verdadera institución de la pesca en Buenos Aires desde hace casi 60 años, y no hay gastronómico que no lo conozca. Hay dos sucursales.

BELGRANO

ASIA ORIENTAL

@asiabaires
Mendoza 1661
El Barrio Chino está cada vez más grande y complicado de explorar, porque hay cosas que presumen ser asiáticas y... en fin. Asia Oriental, sin embargo, tiene nuestra lealtad absoluta. Producto que quieras, producto que tienen;

es espacioso y fácil de navegar. La pescadería es un lujo; los muchachos te asesoran con sonrisa en cara y filetean pescados con expertise divino. Solemos cruzar a grandes cocineros comprando y eso es siempre buen indicio.

BIASATTI

@biasattio
Ciudad de la Paz 1925
En pleno 2020, con todo lo que estaba pasando, una experimentada pareja apostó a una fábrica de pastas y restaurante en Belgrano, con elaboración a la vista y productos originales. ¿El resultado? Una bocanada de Italia llena de colores y sabores. Los ravioli de cordero son gloriosos, y aunque nos gusta comer en el local lleno de luz, solemos sobre todo comprar para llevar.



BIASATTI

CORTE CARNICERÍA

@cortecarniceria
Olazábal 1391
Se habla mucho de Corte Charcutería y Corte Comedor, y se lo merecen, pero vale recordar que la cosa nace acá, en la carnicería, donde se

consiguen siempre los mejores cortes (je), hay chorizos de colores y sabores variopintos, pollos y huevos genuinamente campestres, embutidos varios, buenos matambres rellenos... y cada tanto, en fechas patrias, se mandan además un dignísimo loco para encargár y llevar.

MERCADO DE BELGRANO

@mercadodebelgrano
Juramento 2527

Aunque no es inmenso, el mercado de Juramento y Ciudad de la Paz tiene productos buenísimos tanto para comprar y llevar como para comer en una de sus mesas, adentro o afuera. Siempre que nos damos una vuelta por acá encontramos alguna cosa rica e inesperada, elaborada con cariño y servida en porciones generosas.

SHAFE

@shafealmacen
Dragones 2000

Primero debemos decir que cualquier cosa que esté sobre la calle Dragones nos cae bárbaro. Después debemos decir que pasamos por Shafe cada vez que queremos alguna delicatessen rica o difícil de encontrar, como unos buenos boquerones, sidras curiosas, granolas cancheras, ese aceite de oliva que solamente usamos cuando estamos solos.

CABALLITO

CUCINA PARADISO

@cucinaparadiso
Av. Pedro Goyena 1054
Hay un montón de locales de Cucina en la ciudad, y dos de ellos son Senza Glutine, es decir, sin gluten. Además está

Casa Paradiso, del que hablamos en otra sección. En todos podés encontrar un montón de cosas para comprar y llevar, pero esta vez elegimos este, el de Pedro Goyena, porque qué linda avenida. Pastas frescas y secas, salsas de todo tipo, cosas dulces, cosas saladas, utensilios, máquinas de pasta. Lo vés y lo querés, lo querés y lo tenés.

MERCADO DEL PROGRESO

@mercado_del_progreso
Av. Rivadavia 5430

El mercado abrió en noviembre de 1889 y es Sitio de interés cultural desde 2001. Por fortuna, a lo largo de la historia se le hicieron modificaciones mínimas, por lo que conserva su esplendor original. Ningún otro mercado es tan mercado como este: acá no se come, se compra, y para eso hay montones de puestos donde se consigue de todo. Verduras fresquísimas, buenos quesos, buenas carnes, ¡buenos precios! Y a metros del subte.

CHACARITA

GRAND CRU

@grandcruarg
Av. Jorge Newbery 3991
Es difícil elegir solo un par de vinotecas en una ciudad que tiene tantas, pero vamos por Grand Cru porque la sensación de comprar acá es especial. Por la forma en la que están dispuestas y exhibidas las botellas, elegir un vino es como elegir un anillo de compromiso (imaginamos). Y si estamos exagerando, no importa. Acá la pasamos lindo.

LA BOTICA DEL PASTELERO

@laboticadelpastelero
Av. Jorge Newbery 3748
El nombre dice todo lo que hace falta decir, ¿no? La botica es un bazar repostero que tiene una inmensa variedad de utensilios y adminículos para la pastelería profesional, además de esas cositas muy específicas que querés porque necesitás replicar algo que viste en Pinterest. Una juguetería glosa.

SANTI CHEESE MARKET

@santicheesemarket
Loyola 1539
Los quesos nos interpelan a niveles hiperbólicos, y uno de nuestros lugares favoritos para conseguirlos es Santi Cheese Market, que cuenta con la curaduría de Santiago Valenti, de sangre azul quesera. Los quesos más maravillosos, estacionados hasta su punto justo, y charcutería al mismo nivel. Tienen boxes ya armados que te salvan cualquier picada. Bah, no solo te salvan, te hacen quedar como rey o reina.

TITA LA VEDETTE

@titalavedette
Bonpland 850
Además de Chacarita, Tita ahora tiene un local en Paternal, y en ambos barrios es amada por los vecinos. En esta fábrica de pastas basada 100% en plantas no hay huevos en la masa ni lácteos en los rellenos pero, créannos, no se extrañan. Sus pastas son obras de arte, tan lindas como ricas, y las colas para conseguir las a veces se hacen extensas. En Paternal se pueden sentar a comer ahí, directamente.



EL GATO NEGRO

@elgatonegrocafe
Av. Corrientes 1669, San Nicolás



Este es otro de los lugares que podrían ir en casi cualquier sección, porque en las dos plantas del Gato Negro pasa y ha pasado de todo: buenos desayunos, mejores almuerzos y meriendas de mesas llenas de pastelería y tazas de café. Fue declarado Café Notable y Sitio de interés cultural de la Ciudad por todas estas cosas; sin embargo, esta vez destacamos el hecho de que es una de las principales tiendas de especias de Buenos Aires.

¿Quién no tiene un frasquito, una latita o una cajita con alguna especia o té con el logo del gato, aun si con los años el contenido fue reemplazado una y más veces? Cuando Victoriano López Robredo abrió el negocio en 1927, la intención era justamente vender especias, por aquél entonces bajo el nombre La Martinica. Corrientes era una calle angosta, el local era otro mucho más chiquito, pero el objetivo original de este aventurero español, que había vivido cuarenta años en Ceylán, Singapur y Filipinas, sobrevivió. Qué suerte.

COGLAN

PURO CACAO

@purocacao

Av. Monroe 3835

En esta sección tenés vino, pan, queso, frutas... con el chocolate llegás al picnic perfecto. Rodrigo Bauni es maestro chocolatero y hace años que educa a los paladares argentinos para que entiendan el verdadero sabor del dulce más lujurioso. Tabletas, postres y bombones tan hermosos que da pena comerlos. Todo es ideal para regalo, quedás bien seguro.

PURO MAÍZ

@puromaiz_bsas

Av. Monroe 3790

Si te hiciste fan de los tacos con la nueva ola gastro y querés replicarlos en tu casa, tenés que pasar por Puro Maíz. No es chamuyo: producen las tortillas para muchas de nuestras taquerías favoritas. Además de sus discos dorados, ofrecen una variedad de delicias mexicanas, mucha salsa y chiles varios. Tus amigos van a quedar hablando de tus tacos por meses.

COLEGIALES

FLORA ALMACÉN

@flora.almacen

Dorrego 2082

Flora devuelve un poco el sentido a la palabra almacén. Es un local chiquito, bonito, con una cuidadísima selección de productos que van desde alimentos hasta belleza. Vas a encontrar todo lo trendy (perdón por la palabra) en alimentación, pero también joyas de pequeños productores que no se consiguen fácilmente. Ojo, porque es fácil dejarse llevar

y perder el sueldo entero en una visita.

PIAF

@piafproveeduria

Dorrego 1605

¿Pasaste alguna vez por Dorrego y viste la fila larguísima que salía de este local, sin entender bien por qué? Es que la carne es buena en serio. Hernán Mendez está a la cabeza de PIAF y es un maestro del desposte. Los cortes clásicos están presentes, pero se les suman algunas rarezas que el mismo Hernán creó experimentando. Además, hay cordero, ciervo, jabalí, conejo y más.

PALERMO

DARTO

@dartoargentina

Fray Justo Sta. María de Oro 2305

Complicado entrar a Darto y resistirse a comprar sartenes y paellas de todos los diámetros. Ahora tienen una exprimidora, y ya tenemos una que anda bien, pero queremos ESA. Lo más importante de Darto, sin embargo, es estar atentos a las redes y a las mega liquidaciones que hacen un par de veces al año. Amigo es quien comparte ese dato.

DEL PRATELLO

@delpratello

Clay 2866

Ay, qué ricas las pastas de Del Pratelto, mon dieu. Cavatelli coloridos, tortelloni gorditos, maccheroni juguetones, gemelli seductores, pastas al bronceo, y si les pinta llevar también algo para el café, sfogliatelle gloriosos. Además hay clases y otros eventos que vale la pena chequear.

JA! LO DE JOAQUÍN ALBERDI

@lodejoaquinlberdi

Jorge Luis Borges 1772

Un dueño carismático, macanudo y conocedor invita a que nos llevemos vinos de su cava asesorando, aconsejando o charlando sobre lo que más lo apasiona en el mundo, sin aires de superioridad. Este es un buen lugar para aprender a comprar y tomar. Los 25 de julio celebran San Joaquín, descorchando botellas entre quesitos y cosas que salen de la parrilla.

LA ALACENA PASTIFICIO

@laalacenapastificio

Cabrera 4002

La casa matriz de la Alacena, a unas pocas cuadras, es un paraíso de pastas, pero casi siempre está lleno. Si no lográis entrar en la mentalidad de reserva pero igual querés comer algo rico con la firma de Julieta Oriolo, encaráis hacia el Pastificio, donde además de poder comprar pastas frescas de altísima calidad, quesos para mimarse y una pastelería y panadería excepcional, podés sentarte, pedir una muy económica farcita de stracciatella y mortadella, por ejemplo, y ser feliz.

OSTRAMAR

@ostramar.org

Julián Álvarez 2507

Desde hace más de tres décadas, Ostramar ocupa orgulloso la esquina de Julián Álvarez y Santa Fe. Siempre está lleno; hay buena variedad de pescados, mariscos, y opciones diversas de rotisería que resuelven muchos de los almuerzos de la zona. Se consiguen cosas nacionales e importadas.

¡Celebramos juntos!

40 AÑOS

de

Cuisine&Vins



HAVANNA

PAIN ET VIN

@painetvin

Gorriti 5132

Ya los hemos puesto en la sección de Bares, y también le va bien la de Clásicos, pero esta vez los ubicamos acá. Además de tener una muy buena carta de platitos a cargo de Ohad, Pain Et Vin cuenta con una magnífica selección de vinos, de las mejores de la ciudad, curada y supervisada por Eleonora. Lo mejor es hablar con ella y pedirle recomendaciones. La música y la comida están tan bien, y el lugar es tan lindo, que seguro te quedás horas pasándola bien entre copas.



PAIN ET VIN

SELVA MERCADO Y CAFÉ

@selvamercado

Av. Cnel. Díaz 1661

Está lleno, repleto, estallado de tiendas naturistas y afines, pero algunos lugares se destacan, y Selva es uno de ellos. Lindo, espacioso y muy variado, tiene buenos vinos, cafés ricos, tazas y otros objetos, viennoiserie para comer ahí mismo, ¡y hasta perfumes! Buen lugar para encontrar marcas chiquitas y artesanales.

VALENTI

@valentioficial

Jerónimo Salguero 2691

Clásico de clásicos de clásicos, Valenti es pura sofisticación, y el lugar donde nos tienta patinarnos el aguinaldo. A esta altura de sus más de 70 años de historia, hay un montón de locales, y elegimos este medio porque sí. Podés comprar lo que se te ocurra, cerrar los ojos y señalar cosas al azar para sufrir menos, o ir por una de las cajas y picadas que ya tienen preparadas para los indecisos. Errar es imposible.

VINO EL SALVADOR

@vinoelsalvador

Soler 6026

Buenos Aires se llenó de lugares para comprar vino, pero Vino El Salvador es a donde solemos volver siempre. Tienen una selección increíble de etiquetas nacionales (algunas figuritas difíciles de encontrar, aunque vuelan) e importadas, asesoramiento excelente y catas copadas. En la tienda online suelen poner ofertas, así que hay que estar atentos.

ZOJA MARKET

@zojamarket

Av. Santa Fe 4872

Muchos de los lugares en esta sección ofrecen productos para todo tipo de alimentaciones, pero Zoja está especialmente enfocado en productos vegetarianos, veganos y plant-based. Es un buen lugar para explorar un poco, probar cosas nuevas y empezar a comer mejor.

RECOLETA

BIFFE

@biffecarnespremium

Guido 1629

Hay tres sucursales en la ciudad y el doble en zona norte; está bien, allá se hacen más asados, en verdaderas parrillas, así que no hay que tener celos. Biffe vende las mejores carnes de Ohra Pampa. Saben explicar de cortes, dar buenas recomendaciones de cocción, y hay otras cosas para acompañar, como vinos y algunos otros etcéteras.

CERO MARKET

@ceromarketargentina

Paraguay 2417

Cero Market también tiene muchas sucursales, y en todas se entiende enseguida su filosofía: "cero" es por "cero plástico". Puede que te de fiaca entrar en la movida de llevar tupper, frascos y cajas para hacer compras, pero es un viaje de ida, y la satisfacción de contribuir al menos un poquito a la sustentabilidad no te la quita nadie. Acá hay cereales, legumbres, semillas, pastas, panes, pero también artículos de bazar, golosinas, galletitas, objetos para el hogar... cornucopia eco-friendly.

LA FLOR DEL NORTE

Ayacucho 1181

En esta pequeña y modesta institución de Recoleta se hacen algunas de las mejores pastas que conocemos. Los raviolos, chiquitos, gorditos y listos en tres minutos (algo que aclaran en cada venta) son gloriosos, con relleno bien casero. Perfil bajo, pero podrían no tenerlo: acá compraba pastas Mercedes Sosa.

5 preguntas a

Florencia De la V

Florencia De la V es una reconocida conductora, actriz y columnista argentina. La conocemos sobre todo por su trabajo en el teatro y la televisión. Hoy se desempeña como conductora del programa *Intrusos*, emitido por América. Escribe una columna semanal para *Página 12* relacionada con su compromiso con el activismo y la lucha por los derechos LGBTIQ+. Además, es una eterna sibarita.

(1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar? En una época en la que todo es efímero, Oviedo (pág. 37) para mí evoca tradición y excelencia culinaria. Este icónico restaurante se ganó su reputación como un verdadero clásico porteño. Mi plato favorito es el risotto con langostinos, una obra maestra de sabores auténticos. **(2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** El Aluvional Altamira, de Familia Zuccardi, es un vino que nunca me decepciona. Tuve el placer de probarlo por primera vez en su bodega Piedra Infinita, en el Valle de Uco, con la majestuosa cordillera como testigo. Aquella experiencia se ha convertido en un recuerdo que estremece mis sentidos, y cada vez que lo tomo me transporta nuevamente a ese maravilloso lugar. **(3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** El vino. Cada botella encierra una historia única, y cada sorbo despierta los sentidos. Más que una simple bebida, el vino es una experiencia que cautiva tanto el paladar como el alma. **(4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Christina Sunae es una talentosa chef filipina, y los platos que hace en Apu Nena (pág. 28) son una verdadera fiesta de sabores. Con raíces culinarias profundas y pasión por la cocina, logró cautivar a comensales de todo el mundo. Su pao pao con higos en almíbar y queso azul es una combinación verdaderamente exquisita, y es difícil parar una vez que se los prueba: la dulzura de los higos en almíbar se equilibra perfectamente con el distintivo sabor salado y cremoso del queso azul, creando una armonía de contrastes en cada bocado. **(5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** Necesito salir de la gastronomía para esto y hablar del mocasin con plataforma, que ha generado opiniones divididas en el mundo de la moda. Yo considero que esta combinación de mocasin clásico con suela gruesa no es atractiva ni sentadora, ¡parece que caminan con dos planchas de vapor de 1900! Espero que pase de moda pronto, por el bien de nuestros ojos.



@flordelave

MATCHA LIFE

@matchalife36

Rodríguez Peña 1336

Cuando nos costaba un montón conseguir tajín mexicano en la ciudad, acá lo tenían. Tienen de todo, a un nivel casi abrumador; el local no es tan grande, pero las góndolas y heladeras están cubiertas de punta a punta por productos de todo tipo, con mucho foco en lo saludable.

RAGNI

@salumeriaragni

Pres. Manuel Quintana 373

La familia Valenti, sinónimo de las buenas picadas (o copetines, porque estamos en Recoleta) nos ha dado mucho a lo largo de la historia, y este proyecto de Quintana y Callao, creado por Adrián Valenti junto con su mujer Stella Maris Ragni, otra descendiente de familia quesera, es simplemente excepcional. Consiguen joyitas como buenos Manchegos y Gorgonzolas, y saben un montón.

REPUBLICANO

@republicanomercado

José A. Pacheco de Melo 2001

Buenos vinos, montones de productos de almacén de buenas marcas y de productores de todo el país, y comida hecha con amor. El menú del día siempre sorprende, y varían mucho los ingredientes para no aburrir. Durante muchos años nuestra oficina estuvo cerca, y ¡lo bien que nos habría venido entonces!



REPUBLICANO

SAN NICOLÁS

MERCADO DE SAN NICOLÁS

@mercadosannicolas

Av. Córdoba 1750

Este olvidado mercado fue restaurado en 2019 y al poco tiempo abrió con una nueva propuesta de gastronomía y venta de productos que además cuenta con un espacio de coworking y eventos en el entrepiso. Nunca hay demasiada gente, así que es una buena opción para ir a comprar quesos, carnes, frutas y verduras, entre otras cosas; o para comer algo en horario de oficina.

SAN TELMO

MERCADO DE SAN TELMO

@elmercadosantelmo

Defensa 957

Creado en 1897, es un monumento histórico nacional y sus techos llenos de arcos y vigas han inundado miles de cuentas de Instagram a lo largo de los años. Es cierto, ya no hay tanta verdulería ni carnicería como antes, pero las que hay son excelentes, y como centro gastronómico es tan interesante y diverso que... en fin. Renació por completo, y nada te impide disfrutar de un buen pinxo o un choripán noble mientras contemplás comprar una muñeca de 1934,

un álbum de figuritas del Topo Gigío o una colección de tazas de vidrio de colores.

VILLA ORTÚZAR

ENÓFILO

@enofloar

14 de Julio 967

La vinoteca y club de vinos de Marcial Sánchez y Miguel Bissone empezó en un sótano como proyecto de medio tiempo, hasta que sus creadores renunciaron a sus trabajos paralelos para dedicarse full time a esto. Hay suscripción mensual, y siempre la consigna es recomendar vinos que conocen y tomaron; al menos una vez al año se sientan en la mesa con cada uno de los productores. Funcionan desde la web y desde este local, que pronto abandonarán para reubicarse en Juramento y Miñones. Acá además encontramos a Flora Francola, que te habla de vinos con todo el encanto y la gracia de Maracaibo.

VILLA PUEYRREDÓN

ENELDO

@eneldo_mercado_natural

Gral. José Gervasio Artigas

4845

Seguro tenés un Eneldo cerca y te gusta visitarlo tanto como a nosotros, que vamos por la variedad de productos y por el espacio amplio, la atención, el foco en la sustentabilidad y el espacio que le dan a pequeños productores para comercializar de todo, desde alimentos hasta artículos de belleza y salud. Tienen ricas cosas veganas y snacks para llevar al paso y sentirte mucho mejor que si te compras un paquete de galletitas en un quiosco.



APASIONADOS POR HACER 100% CAFÉ.



f @ cafe.cabrales

in cabrales s.a

www.tienda.cabrales.com

www.cabrales.com

Sección 6 Los vinos



Lógicamente, al hablar de vinos esta pequeña guía traspasa los límites de Buenos Aires para hablar del país, aunque el país está presente en todo lo que comemos. Producimos tanto vino, y hay tantos proyectos interesantes, que estas páginas son insuficientes. Es la selección de este año, nomás, con esas etiquetas que hicieron especialmente felices a nuestros labios y nuestros corazones.

Vinos tintos

BONARDA BONJOLAIS

Magna Montis
(Tupungato, Mendoza)
Elaborado con el método de maceración carbónica y un aporte del 10% de Pedro Ximénez, este tinto de Bonarda avanza con fluidez, armando un perfil frutal franco y lleno de vitalidad, con una estructura sutilmente marcada.

BLEND ARAUCANA AZUL

Ribera del Cuarzo
(Valle Azul, Río Negro)
! Malbec, Merlot, Petit Verdot
En el Valle Azul rionegrino los vientos engrosan las pieles de las uvas y la alta radiación solar les brinda potencia; las noches frías resguardan la acidez. El resultado es un tinto de balance equilibrado entre músculo y frescura, complejizado por la crianza de 16 meses en roble de distintos usos.

GRAN CORTE

Piccolo Banfi
(Agrelo, Mendoza)
! Malbec, Cabernet Franc
El blend de Malbec y Cabernet Franc ya se volvió un clásico argento. A la fruta roja dulce, las flores violetas y las notas levemente piraicónicas se les suma la textura aterciopelada típica de Agrelo. Un tinto de vieja escuela con una fluidez que invita a seguir bebiendo.

GRAN LURTON

Piedra Negra
(Los Chacaves, Valle de Uco, Mendoza)
! Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc
Francois Lurton es sinónimo de elegancia. Su Gran homónimo es un vino serio, de esos que abrimos en ocasiones especiales. Profundo, complejo, de final largo. Hay estructura y bastante madera, pero no resulta cansador.

CABERNET FRANC FUEGO

Nodo
(Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza)
Un Cabernet que habla de su lugar de origen. Salvaje, herbáceo y potente, el Fuego de Nodo es gran compañero para platos típicos argentinos o un buen asado. Huevos de cemento y un 10% de barrica grande, como para redondear.

GRAN CABERNET FRANC

Pulenta
(Luján de Cuyo, Mendoza)
Este Cabernet Franc le une a la sedosidad típica de Agrelo una fresca nariz herbal, sobria fruta negra y un profundo y largo final. El paso por barrica no deja marcas de la madera; solo refina y estiliza, dándole gran amabilidad a los taninos.

CABERNET SAUVIGNON DUE

Bodega Noemía
(Mainqué, Río Negro)
Hans Vinding Diers hace un Cabernet Sauvignon como ningún otro que hayamos probado. Acidez, textura, perfumes... todo resulta emocionante y poco descriptible. Es muy difícil de conseguir; si ven una, tírense encima.

CRIOLLA CRIOLLITA

Valle Arriba
(Valles Calchaquies, Salta)
! Criolla Chica
Todos los vinos del proyecto personal de Yeye Dávalos presentan una nueva mirada sobre el vino salteño. La Criollita es bien frutada, salvaje y especiada, con una nota refrescante a aguaribay que solo los Valles Calchaquies pueden darle. Para beber fresca.

PATRIMONIAL

Nieto Senetiner
(San Martín, Mendoza)
! Criolla Grande
Santi Mayorga renovó el portfolio de la tradicional bodega mendocina con su línea Patrimonial. La Criolla -a precio súper amigable- es una explosión de fruta roja fresca, hierbas y flores, con cuerpo ligero y una acidez fantástica. Como para tener siempre una botellita en la heladera.

GARNACHA

GLORIA S

Ver Sacrum

(Los Chacayes, Mendoza)

Ver Sacrum es una de las bodegas responsables de que la Garnacha se haya puesto de moda. Su etiqueta de entrada, conocida y adorada por todos, está increíble, pero Gloria S lleva el varietal a otro nivel. No es la garnachita simple y fresquita a la que estamos acostumbrados: acá hay elegancia, complejidad y un sinfín de sutilezas.

TIGERSTONE

Estancia Los Cardones

(Tolombón, Salta)

La Garnacha conquistó el norte argentino y esta es una de nuestras etiquetas favoritas. Acidez vibrante, mucha fruta -roja y fresquísima-, algunas notitas especiadas. Una muy buena relación precio calidad, interesante para probar algo diferente del NOA.

MALBEC

BLEND DE MALBEC S

Sierra Lima Alfa

(Angastaco y Molinos, Salta)

Malbec de dos regiones salteñas, con alturas diferentes. Al contrario de lo que esperaríamos de un tinto salteño, hay frescura a montones y la fruta está en su madurez justa. Cero madera, acidez refrescante y sedimentos en botella. Para redescubrir el Norte argentino.

GRAN DANTE

Bodega Dante Robino

(Valle de Uco, Mendoza)

Que vuelvan las canciones del mundial y la Copa América: el Gran Dante fue elegido como el mejor Malbec del mundo en el concurso de la IWC. Entendemos por qué: frutas,

flores y especias en equilibrio perfecto, textura interesante, elegancia indiscutible. Nos gusta ahora y creemos que con los años será aún mejor.

HERITAGE

Bodega La Celia

(Valle de Uco, Mendoza)

Un señor Malbec. Bomba frutal, bastante madera (bien integrada) y flores sutiles. La combinación con la acidez y textura que el Valle de Uco le aporta es más que interesante. Los años le harán mucho bien y tiene un potencial de guarda enorme, pero los fanáticos del vino intenso pueden empezar a beberlo ahora.

LAS BASES

Raquis

(Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza)

Uniendo una región clásica para el Malbec mendocino con la exploración de distintos terruños del Valle de Uco, Las Bases es el punto de unión en máximo equilibrio de dos tradiciones. Así, balancea perfectamente la potencia con la verticalidad, complejizando matices de la mano de diversos métodos de elaboración para cada lote de viñedo.

MERLOT

45° RUGIENTES

Otronia

(Sarmiento, Chubut)

Plantado sobre una pequeña loma arenosa, el Merlot de Otronia crece con características sumamente particulares, entre las que se destacan las intensas fragancias florales, una marcada acidez natural y un suave trazo terroso.

RUTINI SINGLE

VINEYARD

Rutini

(Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza)

La mano maestra de Mariano Di Paola nos trae un Merlot bien clásico, con su fruta negra, ciruelas pasas y el aporte aromático de la madera, con especias dulces y ahumados. Taninos altos pero bien pulidos y textura sedosa.

PETIT VERDOT

LAUREN

Casarena

(Agrego, Mendoza)

Hay poco Petit Verdot varietal, porque es una cepa compleja para trabajar. Difícil sería suponerlo si uno probara esta etiqueta de Casarena. La fruta está madura, las notas mentoladas refrescan y los taninos (el gran peligro con estos vinos), mega elegantes.

PINOT NOIR

NUMINA

Bodega Salentein

(Valle de Uco, Mendoza)

Si creían que el Pinot solo podía ser ligero, corran a buscar una botella de Numina. Textura, algo de peso, fruta roja, mucha especia y las notas a hongos tan interesantes del varietal. Se mantiene muy bien en el tiempo, escapando de la fruta y virando para lo terroso.

SYRAH

PAZ

Finca Las Moras

(Valle del Pedernal, San Juan)

Si sos de quienes le tienen idea al Syrah, entrale por esta etiqueta. La fruta roja está presente, la pimienta tan clásica del varietal también, con notas a vainilla y especias dul-

5 preguntas a Camila Suárez

Cami Suárez es Directora Ejecutiva del Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires. También es docente universitaria y mamá x3. Viajar y comer son sus verdaderas pasiones, y siempre está disponible para salir a probar algún buen menú.

- 1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar?** Hay uno que nunca falla y es la casa japonesa Nikkai Shokudo, en el barrio de San Telmo. Para mí es una excelente opción de sushi tradicional japonés, con buena atención y súper accesible. Hay buenas opciones de menú al mediodía.
- 2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** Cualquier blanco, preferentemente un Sauvignon Blanc, bien frío, ideal con hielo. En verano pero también en invierno.
- 3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** Mi obsesión es el dulce de leche en todas sus expresiones. De chica no podía elegir postres que no tuvieran dulce de leche, y aún hoy me cuesta. Siento que si no tiene dulce de leche no es postre. Soy de las que cucharean el pote con la heladera semi abierta, a escondidas para que no me vean los chicos. Por las facturas con dulce de leche doy mi vida.
- 4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** ¡Mi marido! Empezó hace unos meses con el delirio de hacer pan de masa madre, y hoy puedo asegurar que hace el mejor pan de masa madre que haya probado. Logró la textura perfecta, crocante y con un sabor alucinante. Mojarlo en aceite de oliva es la gloria.
- 5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** La moda de comer en lugares oscuros. Necesito observar la comida, admirar un plato bien servido y disfrutar de ese momento.



@camilasuairezba

ces de la madera. Los taninos, suavizados por la crianza, son híper amables. Buena relación precio-calidad.

Vinos blancos

BLEND CAPÍTULO DOS

Ruca Malen
(Gualtallary, Mendoza)
! Sauvignon Blanc - Semillón
Nos encanta toda esta línea renovada por Agustina Hanna, y el Capítulo Dos blanco es uno de nuestros favoritos. Fruta tropical, flores y hierbas, volumen interesante (hay mucho trabajo con lías) y una acidez vibrante. Todo a un precio realmente atractivo.

CHARDONNAY EDAD MEDIA

Altar Uco
(Gualtallary, Mendoza)
Con base en el Chardonnay y pequeños aportes de otras cepas blancas según la añada, Edad Media ofrece una amplísima gama de sensaciones derivadas del cuidadoso ensamble de herramientas de elaboración. Así, se construye un vino en el que se superponen capas de volumen, acidez, aporte de velo de levaduras y toques oxidativos.

GRAN CHARDONNAY

Riglos
(Gualtallary, Mendoza)
Lo mejor de los dos mundos: un Chardonnay clasicón con una acidez que lo trae a la actualidad. Fruta en su punto justo, madera sutil, perfectamente integrada; peso y untuosidad. Un gran aliado para maridajes, aunque también se la banca por sí solo.

MALVASÍA BIANCO D'UCO

Bira Wines
(Tupungato, Mendoza)
Con una nariz floral tan vibrante como refinada, acidez cítrica y medio de boca de suave volumen, Bianco D'Uco es el compañero ideal para platos especiados y picantes suaves. Su cuidada elaboración suma matices incluyendo fermentación con pieles para una parte del vino, y reposo sobre lías durante la crianza.

SAUVIGNON BLANC RD

Tacuil
(Molinos, Salta)
Con una expresividad aromática exuberante y única, este vino de viñedos orgánicos enamora desde el minuto cero con notas herbales verdes y cítricos refinados. Un paso por boca agudo y certero termina de redondear un clásico calchaquí indiscutible.

VIÑAS EXTREMAS

Matías Riccitelli
(Valle de Uco, Mendoza)
Dudamos a la hora de poner este vino porque es difícil de encontrar. Pero si lo encontrás... compralo. Es un Sauvignon Blanc como ningún otro, que proviene de la zona más fría de Mendoza. Aromas explosivos a maracuyá, mandarina y hierbas, con una acidez aguda y textura única por sus suelos calcáreos.

SEMILLÓN PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Escorihuela Gascón
(Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza)
Escorihuela se permite ser más experimental en su nueva

línea Pequeñas Producciones. Este Semillón lo demuestra: en ningún momento toca madera, sino que se cría durante meses en acero inoxidable. Tipicidad varietal al máximo y un trabajo con lías que engranda la experiencia en boca.

TEHO

Mil Suelos
(La Consulta, Mendoza)
Un gran favorito de sommeliers y consumidores por igual, este Semillón reúne lo mejor de dos mundos: un volumen de boca con riqueza y redondez, gran elegancia, y un trazo sutil de miel y frutos secos. Pura versatilidad.

TORRONTÉS ESTATE TORRONTÉS

Colomé
(Cafayate, Salta)
Nuestra blanca nacional en su versión más franca: jazmines y rosas, uva fresca, duraznos blancos jugosos y algo de té verde. El final tiene ese amarguito típico y una acidez sorprendente para una etiqueta tan tradicional. Se consigue en todos lados y a buen precio. Caballito de batalla absoluto.

PÉRGOLAS CRIOLLAS BLANCAS

Cara Sur
(Barreal, San Juan)
Torrontés sanjuanino con la firma modernísima de Pancho Bugallo y Seba Zuccardi. Las uvas vienen, como su nombre indica, de las pérgolas típicas de la región. Aromático, explosivo y complejo, con acidez filosa que invita a seguir bebiendo. Tapa a rosca; nos gusta.



Viví Casarena todo el año



Te invitamos a que nos visites y vivas las experiencias que tenemos pensadas para vos: degustaciones personalizadas, gastronomía local en Savia Cocina Casarena y nuestro lodge exclusivo Casa Naoki. ¡Reserva ahora y viví Luján de Cuyo como nunca antes lo viviste!

CASARENA
BODEGA Y VIÑEDOS

Brandsen 505, M5544 BDK, Mendoza
TEL +54 261 696-7848 | RRSS @casarenabodega | casarena.com

Vinos naranjos

APUNTES NARANJO

Bodega Luigi Bosca

(Maipú, Mendoza)

! Gewürztraminer - Viognier

Que una bodega tradicional haga naranjos nos resultaba extraño... pero Luigi Bosca nos cerró la boca. La intensidad aromática del método y los varietales se ven pulidos -sin ser silenciados- por la elegancia que caracteriza a Pablo Cúneo y su equipo.

TORRONTÉS DE RAÍZ

Susana Balbo

(Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza)

! Torrontés

La reina del Torrontés tiene un naranjo de edición limitada en su línea Signature y, para sorpresa de nadie, es espectacular. Susana logra domar la intensidad del varietal, aun usando los hollejos, con su mano hábil y áforas de arcilla. Elegante y muy interesante.

Vinos rosados

PETIT VERDOT ROSADO PRIMERO

Pielihueso

(Los Chacayes, Mendoza)

La Petit Verdot no suele ser la elegida al momento de elaborar rosados. Sin embargo, Pielihueso logró sacarle la mejor ventaja en un rosado fermentado con levaduras nativas y embotellado sin filtrar, de color intenso y gran profundidad aromática, con un paso por boca vertical y jugoso.

Burbujas

AL COMPÁS

Casa Tano

(Agrego, Luján de Cuyo, Mendoza)

! Cabernet Franc

El pet nat (la versión sencilla de pétillant naturel) es la manera ancestral de elaborar espumosos. Se pusieron muy de moda y todo el mundo corrió a hacerlos, con resultados... no siempre muy felices. Lucas Richardi te devuelve la confianza en el método, con un Cabernet Franc complejo, de burbujas agradables, super veraniego.

CHARDONNAY

Alma 4

(Valle de Uco, Mendoza)

! Chardonnay

Todo lo que un Blanc de Blancs debería ser. Fruta de árbol maduras, algunas de carozo un poco más frescas y muchas notas del método Champenoise. La burbuja es elegantísima y la acidez invita a terminarse la botella. El aperitivo perfecto.

CUVÉE RESERVE BLANC DE NOIRS

Chandon

(Mendoza)

! Pinot Noir, Chardonnay

Una de nuestras líneas favoritas de la bodega champañera, con una relación precio-calidad insuperable. El Blanc de Noirs entrega todo lo que esperamos de un buen método tradicional: pan tostado, almendras, manteca y levadura, en combinación con frutas rojas, blancas y algunas flores. La acidez justa, la burbuja perfecta y la elegancia indiscutible.

NARANJO

Cruzat

(Luján de Cuyo, Mendoza)

! Chardonnay

La moda naranja no quedó solo en los vinos tranquilos. Cruzat, una de las casas de burbujas más importantes del país, lanzó el primer método tradicional de uvas blancas vinificadas con pieles. Es bien versátil, con toda la frescura de un espumoso clásico, pero con ese plus de estructura que le otorgan los hollejos, que le permite armonizar de maravilla con infinidad de platos.

Especiales

PERA GRAU

Catena Zapata

San Juan

! Palomino

Quien no comprenda la categoría de "vinos especiales" debería probar esta etiqueta de Catena. La mezcla de crianza biológica y oxidativa da untuosidad, notas típicas a frutos secos y especias frescas, manteniendo una acidez vibrante. Con un buen jamón crudo es una bomba.

"JEREZ"

Bodegas Lopez

(Mendoza)

! Palomino

El Jerez o sus interpretaciones por fuera de la D.O. suelen ser poco accesibles o de muy mala calidad. Bodegas López cambió el juego con esta etiqueta a precio amigo que está más que bien. Seco, complejo e interesante, es un vino que todos deberían probar al menos una vez. Y cuando los conquiste, otra vez más.

5 preguntas a Santiago Mayorga

Nació en Mendoza y se graduó como ingeniero agrícola de la Universidad Nacional de Cuyo. Trabajó diez años en Mendel Wines, para luego pasar a ser el enólogo de las bodegas Nieto Senetiner y Cadus Wines. Obtuvo importantes premios por su trabajo, además de un lugar entre los 50 jóvenes profesionales prometedores de la industria a nivel mundial.

(1) ¿Qué lugar no dejás de recomendar? Me enorgullece la gastronomía de Argentina; la calidad es un factor común y luego nos movemos entre estilos según los gustos personales. Recomiendo Azafrán, en Mendoza, un restaurante que ha sabido aggiornarse a lo largo del tiempo y hoy es un gran referente para el mundo. En Buenos Aires me sorprendió en un 360° (gastronomía, estética, etc.) Antro Cocina de Cueva (pág. 20), un omakase maravilloso. **(2) ¿Qué vino es tu caballito de batalla?** Hoy en el mundo del vino hay mucha curiosidad y apertura, y eso es maravilloso porque nos permite a los enólogos crear cosas nuevas y mantener los clásicos que no pasan de moda. Como caballito de batalla, me inclino por CADUS Valle de Uco Criolla Chica o Pinot Noir. Siempre quedo bien parado con ellos. Si es Malbec, voy con Cadus Tupungato Malbec. **(3) ¿Algún producto argentino que te obsesione?** ¡Es una respuesta obvia, pero el vino! Siento que Argentina tiene un potencial maravilloso en este mundo; empezamos siendo conocidos por nuestros Malbec, y hoy siento que hay un gran interés por los blancos y tintos ligeros. Además, empezamos comunicando Luján de Cuyo, luego nos fuimos a Uco y ahora volvemos a Luján. Tenemos un gran desafío de seguir comunicando de manera clara y concisa nuestros vinos y terroirs. Amo Argentina, y trato de ser el mejor embajador posible. **(4) ¿Qué cocinero o cocinera te sorprendió últimamente?** Soy muy amigo de muchos cocineros, con lo cual mencionar a uno se me hace difícil, por eso vamos a ir con tres dentro de muchos cracks: Lisandro Ciarlotti, Sebastian Weingandt y Osvaldo Gross. **(5) ¿Hay alguna moda que para vos ya podría ir terminando?** La verdad es que no siento que algo me moleste dentro de las modas sobre la comida y el vino porque siempre hay opciones para elegir y paladares para cada uno, y muchos llegan para quedarse. Creo que lo importante es la calidad, la autenticidad del origen, de la variedad, de la materia prima, de las personas detrás, las emociones vinculadas y la pasión.



@santimayorgab

ÍNDICE ALFABÉTICO

#

878 76

A

Ácido 8
A la mesa 12
Albamonte 26
Alcanfor 21
Al fondo 68
Al frente 48
Alma 19
Almacén y bar Lavalle 35
Altar 48
Alvear Grill 36
Amarra 18
Americano 45
Ñn 45
Anafe 28
Anchoíta 26
Anchoíta Cava 67
Angelín 40
Antro 20
Apu Nena 28
Arredondo 25
Asia Oriental 91
Atelier Fuerza 80
Aurelia 29

B

Baja América 10
Banu Bistró 10
Bar de Cao 34
Barra Chalaca 12
Basa 72
Basa Café 52
Basta Callejón 76
Beka 86
Benedetta 12
Betular Patisserie 86
Biasatti 91
Biffe 96
Blanca Studio 46
Boba 20
Bocabajo Bocarriba 19
Boca de Toro Club 74
Bodegón Devoto 22
Boreal 54
Boúlan 80
Broccolino 38
Buö 48

Buono 38
Burger Joint 29

C

Café Bistro 1745 20
Café de García 35
Café lo-fi 46
Café Margot 34
Caldera 12
Cang Tin 30
Cantina Mandia 8
Caren 82
Carlo's Burger 29
Carmen 12
Carmen Boedo 26
Casa Cavia 30, 70
Casa Cuba 7
Casa Dingo 50
Casa Isla 12
Casa Paradiso 14
Casa Parra 10
Casa Pasto 14
Casa Sáenz 14
Catalino 28
Cauce 17
Celta Bar 35
Centro 8
Cero Market 96
Chabrés 74
Chintonería 67
Chuí 40
Churros El topo 88
CIC 52
Citadino 18
Clorindo 52
Cochinchina 70
Cocu 80
Condarco 28
Confitería Norte 84
Corte carnicería 91
Crecia Bollería 84
Crizia 30
Croque Madame 36
Cruasán 88
Cuadra 80
Cuatro Perros 1 Livin 14
Cucina Paradiso 92
Cuervo 46
Culpina 8

D

Daniel Bakery 80
Darién 54

Darto 94
Deli Mahal 38
Del Pratello 94
Dimi 67
Divino 76
DOC Café 54
Don Ignacio 25
Don Julio 30
Doppelgänger 74
Dos escudos 84
Duhau Restaurante 36

E

Ekeko 45
El Baquiario 91
El Burladero 36
El Delfín 91
Elena 38
El Federal 35
El Gato Negro 93
El Limón 76
El Obrero 29
El Octavo 34
El Sanjuanino 36
El Santa Evita 30
El viejo buzón 34
El wok 42
Eneldo 98
Enófilo 98
Es Ruiz 79
Evelia 11

F

Falafelandia 20
Farid 22
Felicia 71
Feriado Cantina 8
Fervor 36
Festival 70
Fico 20
Flora Almacén 94
Florentín 10
Fogón Asado 30
Franca 42
Francesca 38
Fugazi 7
Fulgór 50

G

Gino 86
Gioia 37
Gokana 7
Gordo Chanta 20

Goût 84
Gran Bar Danzón 72
Gran Dabbang 30
Grand Cru 92
Gris-gris 70

H

Helueni 84
Hong Kong Style 25

I

Il Quotidiano 25

J

JA! Lo de Joaquín Alberdi 94
Jaramillo 48
José el Carnicero 14
Joya 20
Jua Jua 7

K

Kero by Osaka 68
Kiddo 14
Kōnā Corner 7, 67
Korto 54

L

La Alacena Pastificio 94
Labán Pâtisserie 82
La botica del pastelero 92
La casa de las aceitunas 91
La Cátedra Restaurante 34
La Cocina 40
La Exposición 84
La flor del norte 96
La Fuerza 67
La Garage 82
La Granja Converso 91
La Ideal 53
La imperfecta 14
La Malbequería 32
La Mezzetta 42
La Motofeca 52
La Noire 48
La Pastafrola 86
La Pâtisserie 84
La Piedad 86
La Puerto Rico 48
La Rambla 27
Las Flores 82
La Sorellina 10
Las Patriotas Vilardo 70
Las violetas 81

Lattente 45

La Uat 70
La ventana x Anafe 50
Lechuga 54
Le Club Bacán 74
Le Moulin de la Fleur 84
Le Pain Quotidien 82
L'Epi 88
Levando 82
L'Harmonie 50
Lo de Nilda 68
Los Galgos 29
Los jardines de las Barquín 19

M

Madre Rojas 22
Maño 7
Malcriada 82
Malo 10
Manifiesto 52
Marcelo 37
Marti 37
Marzo 45
Matcha Life 98
Mauer 68
Menenga 26
Mengano 32
Mercado de Belgrano 92
Mercado del Progreso 92
Mercado de San Nicolás 98
Mercado de San Telmo 98
Merci 86
Mero 14
Mian 26
Milion 72
Mixtape Bar 67
MN Santa Inés 36
Mon Poulet 16
Mucho 45
Musgo 16

N

Naesqui 54
Nakuri Urinaki 16
Narda Comedor 26
Negresco Bistró 37
Nice Coffee 46
Nika 16
Niño Gordo 32
Noodles Orei 7
Norimōto 10
Norte 37
Nuestro secreto 41

O

Obrador Florida 16
Oh no! Lulu 76
Oli 32
Olinda 46
Olivier 79
Orian 22
Osaka 28
Osa negra 80
Osteria Raggio 16
Ostramar 94
Oviedo 37

P

Pain et Vin 96
Pampa 47
Panadería Anchoíta 48
Paquito 18
Parrilla Peña 40
Path 50
Paulín 33
Peña La Morena 37
Perro y medio 18
PIAF 94
Picarón 28
Piedra Pasillo 12
Piegari 38
Pizza Paradiso 26
Pony Line 74
Ppang! 8
Presidente 72
Próspero Velazco 79
Pulpería Soler 70
Punto Mona 68
Puro Cacao 94
Puro Maíz 94

R

Ragni 98
Raix 22
Raíz 54
Reliquia 18
Republicano 98
Richard's Delivery 32
Roma 79
Roma del Abasto 25
Ronda 19
Rosie 86
Rotisería Miramar 35
Routine 80
Rufino 38
Ruta Jardín 50
RVR 54

S

Sagardi **40**
Saint Moritz **52**
Sál **18**
San Café **50**
Santi Cheese Market **92**
Sarkis **42**
Savvy **19**
Secuaz **76**
Sede **68**
Seibo **19**
Selva Mercado **96**
Shafe **92**
Silvestre **80**
Sof , un bar **68**
Somos Asado **42**
Sonora **10**
Strange Brewing **68**
SushiClub **38**

T

Tallarica **79**
The Flour Store **25**
The New Brighton **75**
The Shelter Coffee **45**
Tita la vedette **92**
Togni's café **79**
Toy Café **52**
Traje Café **46**
Treintasillas **28**
Trescha **22**
Tres Monos **72**
Turvina **74**

U

Uddo **18**
Ultramarinos **8**
Una canción coreana **29**

V

Valenti **92**
Vedra **46**
Verd n **48**
Verne **72**
Vespress **88**
Villa **88**
Vini **72**
Vino El Salvador **96**
Vive **54**

Y

Yakinilo **18**
Yiyo el Zeneize **32**

Z

Zoja Market **96**
Zuka **50**
Zum Edelweiss **40**

ÍNDICE POR BARRIO

ALMAGRO

Don Ignacio **25**
Ekeko **45**
El Baquiano **91**
La casa de las aceitunas **91**
La Granja Converso **91**
Las Violetas **81**
Marzo **45**
The Flour Store **25**

BALVANERA

Fugazi **7**
Jua Jua **7**
Roma del Abasto **25**
The Shelter Coffee **45**

BARRACAS

El Delfín **91**

BELGRANO

Americano **45**
 n **45**
Arredondo **25**
Asia Oriental **91**
Biasatti **91**
Casa Cuba **7**
Chintoner a **67**
Corte carnicería **91**
Gokana **7**
Hong Kong Style **25**
Il Quotidiano **25**
K n  Corner **7, 67**
Lattente **45**
Ma o **7**
Mercado de Belgrano **92**
Mian **26**
Mixtape Bar **67**
Mucho **45**
Narda Comedor **26**
Nice Coffee **46**
Noodles Orei **7**
Olivier **79**
Pampa **47**
Pizza Paradiso **26**

Shafe **92**
Tallarica **79**
Togni's Café **79**
Ultramarinos **8**
Vedra **46**

BOEDO

Café Margot **34**
Carmen Boedo **26**

CABALLITO

Café lo-fi **46**
Centro **8**
Cucina Paradiso **92**
El viejo buzón **34**
Es Ruiz **79**
Menenga **26**
Mercado del Progreso **92**
Olinda **46**
Ppang! **8**
Próspero Velazco **79**
Roma **79**
Routine **80**
Traje Café **46**

CHACARITA

 cido **8**
Albamonte **26**
Anchoita **26**
Anchoita Cava **67**
Apu Nena **28**
Blanca Studio **46**
Condarco **28**
Cuervo **46**
Culpina **8**
Dimi **67**
Grand Cru **92**
La botica del pastelero **92**
La Fuerza **67**
Panadería Anchoita **48**
Picar n **28**
Punto Mona **68**
Santi Cheese Market **92**
Sede **68**
Silvestre **80**
Sof , un bar **68**
Tita la vedette **92**

COGHLAN

Feriado Cantina **8**
Puro Cacao **94**
Puro Maíz **94**

COLEGIALES

Altar **48**
Anafe **28**
Bu  **48**
Cantina Mandia **8**
Casa Parra **10**
Catalino **28**
Flora Almacén **94**
Florentín **10**
Kero by Osaka **68**
La Noire **48**
La Sorellina **10**
Lo de Nilda **68**
Malo **10**
Osaka **28**
PIAF **94**
Sonora **10**
Strange Brewing **68**
Treintasillas **28**
Verd n **48**

FLORES

Una canción coreana **29**

LA BOCA

El Obrero **29**

MONSERRAT

Carlo's Burger **29**
La Puerto Rico **48**
Los Galgos **29**

N NEZ

Al fondo **68**
Al frente **48**
Baja América **10**
Banu Bistró **10**
Cuadra **80**
Evelia **11**
Jaramillo **48**
Mauer **68**
Norimoto **10**
Osa negra **80**
Piedra Pasillo **12**
Zuka **50**

PALERMO

A la mesa **12**
Atelier Fuerza **80**
Aurelia **29**
Barra Chalaca **12**
Benedetta **12**
Bo lan **80**

Burger Joint **29**
Caldera **12**
Cang Tin **30**
Carmen **12**
Casa Cavia **30, 70**
Casa Dingo **50**
Casa Isla **12**
Casa Paradiso **14**
Casa Pasto **14**
Casa Sáenz **14**
Cochinchina **70**
Cocu **80**
Crizia **30**
Cuatro Perros 1 Livin **14**
Daniel Bakery **80**
Darto **94**
Del Pratello **94**
Don Julio **30**
El Octavo **34**
El Santa Evita **30**
Festival **70**
Fogón Asado **30**
Fulg r **50**
Gran Dabbang **30**
Gris-gris **70**
JA! Lo de Joaquín Alberdi **94**
José el Carnicero **14**
Kiddo **14**
La Alacena Pastificio **94**
Labán P tisserie **82**
La Cátedra Restaurante **34**
La Garage **82**
La imperfecta **14**
La Malbequería **32**
Las Flores **82**
Las Patriotas Vilardo **70**
La Uat **70**
La ventana x Anafe **50**
Le Pain Quotidien **82**
Levando **82**
L'Harmonie **50**
Malcriada **82**
Mengano **32**
Mero **14**
Mon Poulet **16**
Musg  **16**
Nakuri Urinaki **16**
Nika **16**
Niño Gordo **32**
Obrador Florida **16**
Oli **32**
Oster a Raggio **16**
Ostramar **94**

Pain et Vin **96**
Paquito **18**
Path **50**
Pulpería Soler **70**
Reliquia **18**
Richard's Delivery **92**
Ruta Jardín **50**
S l **18**
San Café **50**
Selva Mercado **96**
Toy Café **52**
Tres Monos **72**
Uddo **18**
Valenti **92**
Verne **72**
Vini **72**
Vino El Salvador **96**
Yakinilo **18**
Zoja Market **96**

PARQUE AVELLANEDA

Yiyo el Zeneize **32**

PARQUE CHAS

Perro y medio **18**

PARQUE PATRICIOS

Citadino **18**

PATERNAL

MN Santa Inés **36**

PUERTO MADERO

Amarra **18**
Cauce **17**

RECOLETA

Alma **19**
Alvear Grill **36**
Biffe **96**
Caren **82**
Cero market **96**
Clorindo **52**
Confitería Norte **84**
Crecia Bollería **84**
Croque Madame **36**
Dos escudos **84**
Duhau Restaurante **96**
El Burladero **36**
El Sanjuanino **36**
Felicia **71**
Fervor **36**

Gioia **37**
Goût **84**
Gran Bar Danzón **72**
Helueni **84**
La Exposición **84**
La flor del norte **96**
La Pâtisserie **84**
La Rambla **27**
Le Moulin de la Fleur **84**
Marcelo **37**
Marti **37**
Matcha Life **98**
Milion **72**
Negresco Bistró **37**
Norte **37**
Oviedo **37**
Peña La Morena **37**
Presidente **72**
Ragni **98**
Republicano **98**
Rufino **38**
Savvy **19**
Seibo **19**

RETIRO

Basa **72**
Basa Café **52**
Bocabajo Bocarriba **19**
Boca de Toro Club **74**
Buono **38**
Chabrés **74**
Deli Mahal **38**
Elena **38**
Francesca **38**
La Motofeca **52**
Le Club Bacán **74**
Los jardines de las Barquín **19**
Manifiesto **52**
Nuestro secreto **41**
Piegari **38**
Pony Line **74**
Saint Moritz **52**
SushiClub **38**

SAAVEDRA

Ronda **19**
Rosie **86**
La Pastafrola **86**
La Piedad **86**

SAN CRISTÓBAL

Bar de Cao **34**
Rotisería Miramar **35**

SAN NICOLÁS

Almacén y Bar Lavalle **35**
Broccolino **38**
Café Bistrot 1745 **20**
Celta Bar **35**
CIC **52**
El Gato Negro **93**
La Cocina **40**
La Ideal **53**
Mercado de San Nicolás **98**
Parrilla Peña **40**
Paulín **33**
The New Brighton **75**
Zum Edelweiss **40**

SAN TELMO

Beka **86**
Boba **20**
Doppelgänger **74**
El Federal **35**
Mercado de San Telmo **98**
Merci **86**
Sağardi **40**
Turvina **74**

VILLA CRESPO

878 **76**
Alcanfor **21**
Angelín **40**
Antro **20**
Basta Callejón **76**
Chuí **40**
Darién **54**
Divino **76**
DOC Café **54**
El Limón **76**
Falafelandia **20**
Fico **20**
Franca **42**
Gordo Chanta **20**
Joya **20**
Madre Rojas **22**
Oh No! Lulu **76**
Orian **22**
Raíz **54**
RVR **54**
Sarkis **42**
Somos Asado **42**
Trescha **22**

VILLA GRAL MITRE

Gino **86**

VILLA DEVOTO

Betular Pâtisserie **86**
Bodegón Devoto **22**
Boreal **54**
Café de García **35**
Farid **22**
Korto **54**
Raíz **22**
Secuaz **76**

VILLA ORTÚZAR

Enófilo **98**
La Mezzetta **42**
Lechuga **54**
L'Epi **88**
Naesqui **54**
Vespress **88**
Vive **54**

VILLA PUEYREDÓN

Churros El Topo **88**
Eneldo **98**
Villa **88**

VILLA URQUIZA

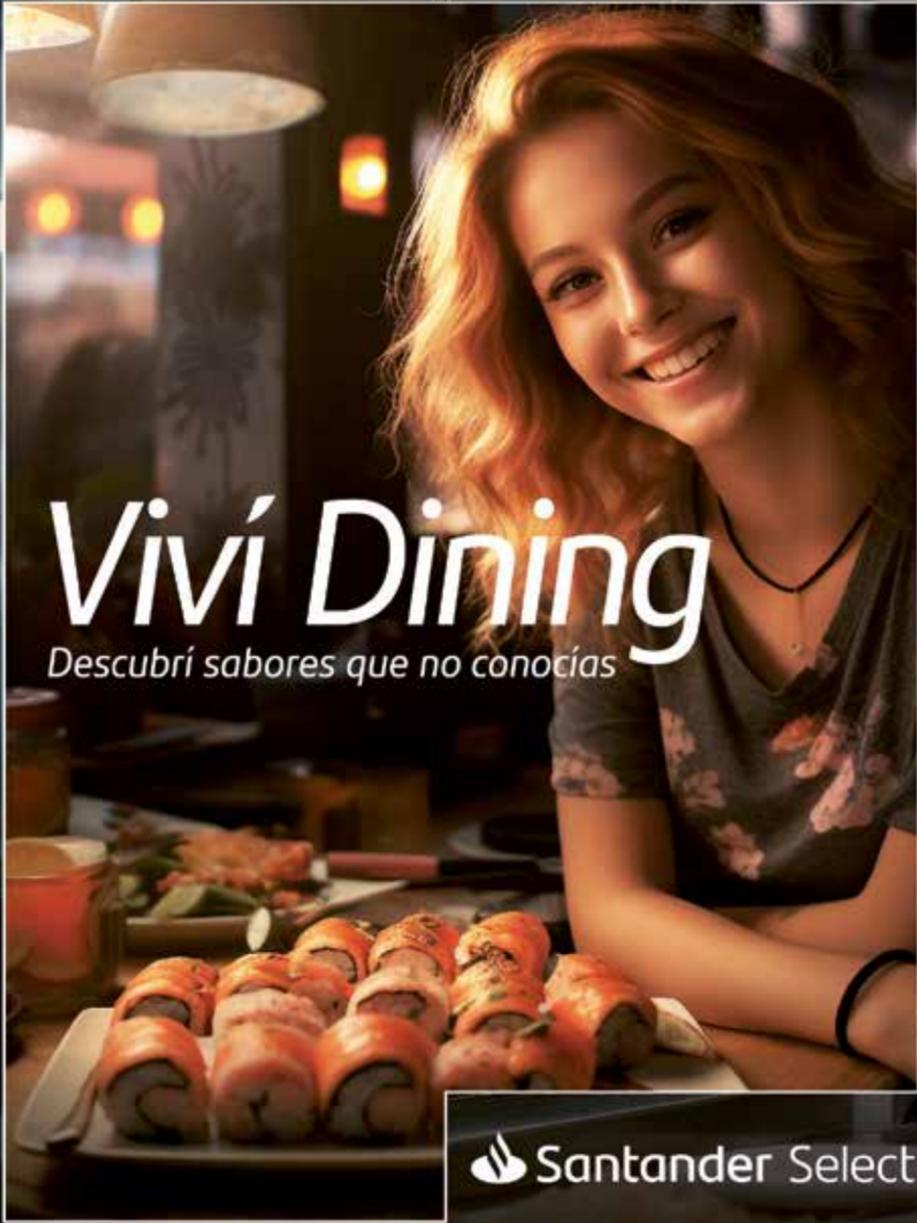
Cruasán **88**
El wok **42**

Siempre algo nuevo para vos

Caminito, La Boca.

BA Buenos Aires Ciudad





Viví Dining

Descubrí sabores que no conocías

 Santander Select

Conocé más en santander.com.ar/select

DISPONIBLE PARA LA CARTERA COMERCIAL Y DE CONSUMO. OTORGAMIENTO SUJETO A EVALUACIÓN CREDITICIA. LOS ACCIONISTAS DE BANCO SANTANDER ARGENTINA S.A. CUIT 30-50000845-4 CON DOMICILIO EN AV. JUAN DE GARAY 151, C.A.B.A NO RESPONDEN EN EXCESO DE SU INTEGRACIÓN ACCIONARIA.