vinetur

Propuestas para el 25 de Mayo +2 recetas de los chefs Dario Gualtieri y Lucio Marini

En Argentina, los 25 de Mayo de cada año se conmemora la Revolución de Mayo que constituye el nacimiento de nuestro primer gobierno patrio en el año 1810.

miércoles 20 de mayo de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA



La celebración de esta fecha patriótica no sólo se traduce en desfiles y actos oficiales, sino también en una rica oferta gastronómica que honra la tradición y la identidad nacional. Buenos Aires tiene propuestas imperdibles para vivir esta celebración. Esta fecha propone una oferta culinaria que invita a disfrutar menús exclusivos que resaltan los sabores autóctonos y la rica tradición argentina, además los chefs proponen recetas para realizar en casa junto a la familia o amigos.

Tinto Bar

Del 22 al 24 dd Mayo. Locro tradicional + pan de campo casero.

Un proyecto que se asoma en una de las zonas más céntricas y concurridas de la ciudad de Buenos Aires, a metros de avenida Corrientes y de los teatros. TINTO se presenta como la única opción de café especialidad y vinos en el barrio.

El lugar propone catas de vinos temáticas los jueves y viernes .

La carta es concisa y de calidad. "Café por la mañana, vino por la noche. Tinto Bar, es un espacio donde combinamos tus bebidas favoritas."

Rodríguez Peña 305, esquina Sarmiento.

Horario: 8 AM - 1 AM. De lunes a domingo.

IG:@tintobar_

PEPITO, Bodegón

Desde el vienés 22 al lunes 25

1 empanada de carne cortada a cuchillo + salsa yasgua, locro criollo, copa de vino, pan de campo y pastelito de membrillo o batata.

$35.000

Pepito, es uno de los bodegones más antiguos de la ciudad de Buenos Aires. Un clásico porteño, ubicado en una esquina privilegiada, sobre la calle Montevideo a metros de la concurrida avenida Corrientes. El bodegón, se destaca como un clásico de microcentro

y uno de los restaurantes emblema para visitar en la Ciudad de Buenos Aires, ya sea por sus precios, propuesta y ubicación.

Porciones abundantes, que generalmente se proponen para compartir. En redes sociales se puede encontrar como @pepitobodegon, Montevideo 383, abierto de 12 a 1 am

Bonifacio Bistró

Bonifacio Bistró: Una experiencia de gastronomía de autor en el corazón de Caballito, Buenos Aires. "

Empanada de carne cortada a cuchillo + salsa yasgua, locro criollo, copa de vino, pan de campo y pastelito de membrillo o batata.

$35.000

Horarios de atención:Domingo a jueves: de 12:00 a 00:00 hs Viernes y sábado: de 12:00 a 01:00 hs.Los invitamos a vivir la experiencia de Bonifacio Bistró. Instagram:@bonifaciobistro. Dirección: José Bonifacio 1678, Caballito, Buenos Aires.



Bernardino Restaurante por Germán Ruberto

Del 25 al 31 de mayo festejamos la semana y vamos a tener un menú con

2 empanadas de carne a cuchillo, cazuela de locro, arroz con leche Brulée o flan mixto. Mini churros y mini pastelitos con infusión o café $39.000 + bebida sin alcohol

Solo cazuela de locro $20.000 + bebida sin alcohol

Copa de vino Nicasia Malbec $5.000 adicional

Buenos Aires, Argentina. Dentro del emblemático Esplendor Buenos Aires Tango by

Wyndham, en pleno corazón de la ciudad, Bernardino irrumpe en la escena gastronómica

para ofrecer una propuesta única que fusiona la elegancia clásica de la hotelería con la

creatividad y frescura de la nueva cocina europea. Con el liderazgo del chef Germán

Ruberto, Bernardino se presenta como un espacio donde los sabores auténticos y los

productos de primera calidad son protagonistas en cada plato, ofreciendo un recorrido

gastronómico que celebra tanto la riqueza de la tierra argentina como la innovación

culinaria.

Dirección: Av Rivadavia 947, Buenos Aires, Argentina 1002@bernardinorestaurant

Abierto mediodía y noche



EL CHEF LUCIO MARINI PROPONE SU CLÁSICO GUISO DE LENTEJAS

GUISO DE LENTEJAS

Guiso de Lentejas Ingredientes:

600 g de lentejas

150 g de panceta ahumada

200 g de paleta

1 chorizo colorado

1 chorizo parrillero

2 cebollas picadas

2 zanahorias

2 cebollas de verdeo

2 tomates en cubos

Puré de tomate

Aceite

Caldo cantidad necesaria

1 hoja de laurel

Sal, pimienta y ají molido

Pimentón

Preparación:

Remojar las lentejas(si es la noche anterior, mejor).

Cortar la panceta en cubos chicos y la carne en cubos. Dorarlas en una olla, girando los cubos de carne para sellarlos.

Sumar el aceite y agregar la cebolla, las zanahorias y el verdeo.Rehogar.

Agregar tomate y cocinar unos minutos, hasta obtener una salsa.

Incorporar las lentejas al guiso. Cubrir con caldo y cocinar.

Cortar el chorizo colorado y el parrillero en rodajas. Incorporar al guiso junto a la hoja de laurel.

Cocinar a fuego medio, unos 30 minutos.

Salpimentar y agregar el ají molido y pimentón.

Servir y todos a la mesa!!



LOCRO POR DARÍO GUALTIERI:

"Esta es una receta original de la abuela Dario , doña Humita, nacida en Santiago del Estero".

1 kg maíz blanco partido (remojado 1 dia)

1 kg de grano de pecho limpio (o en su defecto roast beef)

300 gr de panceta salada (cortada en cubos de 1 cm de lado)

1 unid de chorizo colorado (cortados en cubos de 2 cm de lado)

4 unidades de manitos de cerdo.

4 cebollas medianas picadas.

2 morrones rojos grandes picados.

2 ramas de apio

2. ½ unid de zapallo caburia mediano

Hervir las manitas de cerdo en abundante agua, una vez bien cocidas, desmenuzar y picar. (reservar el agua de cocción)

Agregar la mitad de agua fría, (obtener 10 lts aprox) en total.

Sumar la carne cortada en trozos de 5 cm de lado, la panceta en cubos, el chorizo en cubos y los vegetales cortados.

Llevar a hervor, a baja ebullición cocinar 30 min. Retirar la carne (reservar). Agregar al caldo de cocción las manitas de cerdo picadas. Poner el maíz blanco escurrido.

Cocinar durante 1 hr a baja ebullición, hay que tener en cuenta que el líquido deberá ser 5 veces el volumen del maíz. Colocar el zapallo cabutia cortado. Cocinar a fuego suave durante 2:30 hs a 3 hrs. Añadir la carne faltando 1,30 min del tiempo de cocción. Remover constantemente para evitar que se pegue en la base.

TIPS

● Usar muy buena calidad de ingredientes.

● Utilizar si es necesario al comienzo de la cocción muy poca sal marina, dado a que los ingredientes son salados.

● Rectificar condimentos al final de la cocción.

● Diseñar aceite de oliva/ maíz con ají de monte pasado con agua hirviendo es bien escurrido.

● Picar cebolla de verdeo parte verde para el momento de servir.

DG