vinetur

La cocina española se disfruta en Buenos Aires con propuestas más cotidianas y de encuentro

Carolina Giuliani y Vanina Heredia cambiaron sus profesiones para abrir un espacio donde la cocina honesta y el encuentro son los verdaderos protagonistas

viernes 29 de mayo de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si bien las estrellas Michelin y los premios ubican a Buenos Aires entre una de las ciudades del mundo donde se puede disfrutar de propuestas gastronómicas de lujo, en los barrios hay mucho interés por sabores más cotidianos.

En pleno Versalles, Carolina Giuliani y su esposa, Vanina Heredia, cumplieron el sueño de abrir las puertas de su propia cantina, A Coruña (en Irigoyen 1801), donde trabajan día a día para equilibrar la vida familiar y laboral tras la llegada de su primera hija. Una es profesora de inglés y la otra proviene del campo de la informática pero su amor por la cocina española hizo que su propuesta brille en el barrio ofreciendo a los vecinos sabores caseros con recetas que ya se sienten casi porteñas.

Si bien la cocina española se siente casi propia en Buenos Aires, ¿qué sabores tradicionales españoles creen que hoy tienen más vigencia en los paladares porteños?

Creemos que hoy hay una vuelta muy fuerte a los sabores simples, reconocibles y bien hechos. La tortilla, las croquetas, los mariscos, la natilla. En Buenos Aires hay mucho interés por la cocina española más cotidiana, más de bar y de encuentro, no solamente la gastronómica de lujo.

Si hay algo que es símbolo de la cocina española es el teapeo, ¿cómo observan que los argentinos adoptaron el arte tapear?

El tapeo tiene algo muy compatible con la cultura porteña: compartir, picar algo rico, quedarse horas charlando en una mesa. Acá el ritual ya existía, quizás con otros formatos. Lo español vino a ponerle identidad a esa forma de comer relajada y social.

¿Qué tiene que tener una tapa para ser una buena tapa?

Tiene que ser simple, sabrosa y honesta. Una buena tapa no necesita demasiadas vueltas: buen producto, buen sazón y ganas de seguir pidiendo otra. También tiene que invitar a compartir.

¿Qué sabores consideran que debe incluir un buen tapeo?

Tiene que haber contraste: algo salado, algo ácido, algo crocante, algo untuoso. Aceitunas, conservas, papas, mariscos, embutidos, alioli, pan rico. Y, sobre todo, sabores que acompañen bien una charla y una copa.

Otro clásico es sin lugar a dudas la tortilla, ¿qué tiene que tener una tortilla para conservar el alma española y ser bien argenta al mismo tiempo?

Respetar la esencia: papa, huevo, paciencia y una buena cocción. Y al mismo tiempo entender el paladar local, que quizás busca más cremosidad, la abundancia de la mozzarella y el cantimpalo (en nuestra versión de la casa). Nos gusta esa mezcla entre tradición y cercanía.



Un sabor bien español también son las croquetas, ¿cuál es el secreto para lograr las mejores croquetas?

El secreto está en el tiempo y en el equilibrio. Una buena bechamel, mucho sabor en el relleno y una fritura bien hecha. La croqueta parece simple, pero cuando está buena de verdad se nota muchísimo.

Si bien en Argentina se disfrutan muchos sabores típicos de la cocina española, las bocatas no son todavía un clásico. ¿Cuál consideran que es su atractivo?

Las bocatas tienen algo muy noble: son simples, abundantes y llenas de sabor. Funcionan perfecto tanto para una comida rápida como para compartir algo informal con una cerveza o un vermut. Creemos que de a poco la gente las está descubriendo más.

¿Los porteños se están animando a pedir bocatas?

Hay mucha gente que viene específicamente a probarlas y después vuelve. Funcionan muy bien porque maridan bien un relleno sabroso, un buen pan y sabores directos, sin pretensión.

Si ahora nos metemos en los sabores de A Coruña, ¿cuáles son los platos que hay que probar?

La tortilla, las croquetas y las rabas son de los favoritos. También salen mucho las tapas para compartir y todo lo que tiene una impronta bien de cantina española.



Las dos vienen de mundos que nada tienen que ver con la gastronomía, ¿de dónde vino su amor por la cocina?

De lo familiar y de lo cotidiano. De las reuniones largas, de cocinar para otros, de los bares con identidad. Siempre nos interesó la cocina como un espacio de encuentro más que como algo solemne.

¿Y su pasión por la cocina española?

Venimos de raíces españolas, de abuelos que llegaron hace muchos años en busca de oportunidades. Hoy nos inspiran mucho las cantinas gallegas, los bares de puerto, los bodegones españoles y esa gastronomía popular que tiene muchísimo sabor y mucha historia. Nos interesa más esa España cálida y real que una versión demasiado sofisticada.

¿Por qué eligieron 'A Coruña' como el nombre del restaurante?

Porque representa muy bien el espíritu del proyecto: una identidad española ligada al mar, a la cantina, a lo familiar y al barrio. El nombre tiene fuerza, historia y mucha personalidad.

¿Hay algún producto bien español que les encantaría sumar a la carta?

Siempre soñamos con incorporar más conservas y productos regionales españoles difíciles de conseguir acá. Nos interesa mucho seguir explorando sabores tradicionales y traer pequeñas joyas gastronómicas que todavía no son tan conocidas en Buenos Aires.

Receta de las clásicas croquetas de cantimpalo de A Coruña

Ingredientes (para 10 unidades)

- Manteca, 50 g
- Harina, 50 g
- Leche, 200 g
- Queso sardo rallado, 30 g
- Cantimpalo, 100 g
- Ajo picado, 10 g

- Yemas de huevo, 1 u
- Miga de pan fresco procesado, 150 g
- Sal y pimienta, al gusto

Paso a paso

Fundir la manteca e incorporar la harina. Mezclar y cocinar a fuego bajo por 2-3 minutos. Hervir la leche e incorporar la mezcla anterior. Hacer una salsa bechamel muy espesa. Reservar tapada. Una vez a temperatura ambiente incorporar todos los ingredientes restantes. Amasar por 5 minutos hasta mezclar bien. Hacer bolitas de 30 gramos y pasarlas por harina, huevo y pan rallado. Enfriarlas y freírlas a 180 grados. Acompañar con el dip de preferencia, se recomienda mayonesa de pimentón.

Receta de la mayonesa de pimentón

Ingredientes

- Leche, 100 ml
- Pimentón, 30 g
- Ajo, 1/2 diente
- Sal, c/n
- Pimienta, c/n
- Aceite girasol, 200 g

Paso a paso

Con ayuda de un mixer procesar el ajo con la sal, la pimienta y el pimentón. Seguir procesando y agregar el aceite en forma de hilo hasta que la salsa emulsione. Rectificar y sazonar.

Receta de tortilla española

Ingredientes

- Papas, 350 g

- Cebolla, 250 g
- Huevos, 4 ó 5 u

Paso a paso

Colocar aceite de oliva en una sartén, calentar a 165–170 °C y freír las papas españolas. No dorarlas, alcanzar con que estén bien cocidas.

Cortar la cebolla en juliana y cocinarla en sartén con aceite de oliva hasta que esté dorada.

Una vez listos ambos pasos, colocar la cebolla y las papas en un bowl, agregar sal, pimienta negra y los huevos, e integrar bien. Dejar reposar la mezcla durante 20 minutos para favorecer la integración de los sabores.

En una sartén de hierro, colocar aceite de oliva y calentar. Incorporar la mezcla de papas, cebolla y huevo. Cocinar a fuego fuerte durante los primeros 30 segundos y luego bajar a mínimo hasta que el huevo comience a coagular. Con ayuda de un plato grande, dar vuelta la tortilla. Volver a calentar la sartén, agregar un poco más de aceite y cocinar del otro lado. El punto exacto de la tortilla es babé o sea jugoso en el centro.