vinetur

Aire Libre, la cocina de Julián del Pino: jardín urbano, fuegos y sabores

Un espacio gastronómico que invita a bajar el ritmo y disfrutar sin apuros la mejor cocina porteña en Belgrano.

viernes 5 de junio de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



En una ciudad donde el ruido, el tránsito y los edificios dominan el paisaje, encontrar un espacio que invite a bajar el ritmo y disfrutar sin apuros es un verdadero lujo. Su apertura fue en diciembre 2024 y ya marca tendencia en la escena gastronómica

porteña, en pleno corazón de Belgrano, sobre Avenida del Libertador y a pocas cuadras del Barrio Chino, Aire Libre logró crear algo poco frecuente en Buenos Aires: un oasis urbano donde la naturaleza, la arquitectura y la gastronomía conviven en perfecta armonía.



Aire Libre ya luce su jardín con capacidad completa y un interior que simula un gran jardín de invierno. Plantas por doquier, paredes vidriadas, materiales nobles y una atmósfera cálida hacen que el visitante olvide rápidamente que se encuentra sobre una de las avenidas más transitadas de la ciudad.



El atractivo principal de este nuevo espacio gastronómico es justamente el entorno verde que lograron desarrollar en una zona donde predominan los edificios y el movimiento constante. Aquí los sonidos de la ciudad parecen desaparecer. La naturaleza toma protagonismo. Tanto es así que durante la construcción se preservaron dos enormes árboles añosos que hoy forman parte esencial de la identidad del lugar. Uno domina el patio principal y otro atraviesa la estructura del edificio para integrarse a la cocina, mostrando su copa a cielo abierto.



El proyecto arquitectónico demandó más de un año de trabajo y fue concebido hasta en el más mínimo detalle. Con capacidad para 220 cubiertos distribuidos entre espacios interiores, terrazas y jardín, Aire Libre ofrece distintos escenarios para cada ocasión. Cómodos boxes rodeados de vegetación, mesas tradicionales, rincones más íntimos en el piso superior y una gran barra donde conviven coctelería, vinos, charcutería y quesos. La escalera de madera maciza que conecta ambos niveles parece conducir a una casa del árbol contemporánea. Desde arriba, los amplios ventanales permiten contemplar todo el jardín y disfrutar de una perspectiva diferente de este singular espacio gastronómico.



Una propuesta para sentirse libre: Desde la primera página de la carta queda clara la filosofía de la casa: No hay instrucciones para leer la carta. Sos libre. Podés empezar pensando en el postre y después elegir el plato principal. También podés tomar un trago, relajarte y más tarde decidís. Y, si no tenés idea, siempre está la recomendación del chef".

Y el concepto está muy bien logrado. Aquí no existen formalidades rígidas. Se puede comenzar con una copa de vino o un cóctel, compartir algunas raciones, disfrutar del jardín y dejar que la noche marque el ritmo de la

experiencia.

Al mando de las cocinas se encuentra **Julián del Pino chef de gran experiencia nacional e internacional,** uno de los chefs argentinos con una sólida trayectoria en la alta gastronomía y la hotelería.Nacido en Lanús y formado en el Colegio de Cocineros Gato Dumas, construyó una carrera junto a referentes gastronómicos como **Christophe Krywonis, Fernando Trocca, Tomas Kalika, Gabriel Ogero, Alex Atala, y formó parte de cocinas de prestigio internacional como el tres estrellas Michelin de Martín Berasategui en España y el reconocido D.O.M. de San Pablo.**

Julian del Pino fue chef ejecutivo en hoteles y restaurantes de primera línea en Buenos Aires, Mendoza y Bariloche, como El Casco art Hotel, y Arelauquen Lodge. Más recientemente estuvo al frente de las cocinas de Casa Lucía y Bagatelle. También lideró aperturas emblemáticas como Vico Wine Bar, donde impulsó un innovador concepto que integró gastronomía y cultura del vino.Hoy vuelca toda esa experiencia en Aire Libre, donde propone una cocina porteña contemporánea basada en la memoria afectiva, los productos de calidad y los sabores que nos acompañan desde siempre, muy bien ejecutados, con gran manejo de las especias, y con toques de autor.



Raciones frías o calientes para tapear y compartir: La propuesta gastronómica está diseñada para que cada comensal construya su propio recorrido. Entre las raciones frías probamos una excelente Trucha Curada con papines naturales y vinagreta de miel, fresca, delicada y perfectamente equilibrada. También destacamos el Vitel Toné, elaborado con peceto, salsa vitel toné, alcaparras fritas y orégano, una elegante reinterpretación de un clásico argentino.



La panera merece un apartado especial. Todos los panes son de elaboración propia: chipá, focaccia de masa madre, brioche y crackers artesanales que llegan calientes a la mesa y elevan la experiencia desde el comienzo. Entre las raciones calientes sobresalen las **Rabas Crocantes con alioli provenzal, aptas también para celiacos, perfectamente ejecutadas; los Langostinos con orzo cremoso, un imperdible, de gran equilibrio y sabor; y las deliciosas Empanadas de Cordero al horno de barro y de Espinaca, una delicia, ideales para compartir.**

El protagonismo y el manejo de los fuego: La cocina a la vista permite observar una de las grandes protagonistas del restaurante: la zona de fuegos. La parrilla y el horno de barro forman parte del espectáculo gastronómico. Desde allí salen carnes, pescados y empanadas que reflejan el espíritu de la propuesta. Entre los platos principales encontramos **Pescas del día, trucha, abadejo Pastel de Papas de Hongos Grillados, con opciónes veganas, Rigatoni Mediterráneos con tomates**

frescos, chips de ajo, aceitunas negras, albahaca y bocconcino, y varias opciónes sin TACC.



Uno de los grandes protagonistas de la carta es el **Cordero Patagónico Braseado con gnocchi de queso manchego y aceite de trufas.** La carne se cocina lentamente durante más de cuatro horas hasta lograr una textura extraordinaria. Se acompaña con pequeños gnocchi artesanales salteados en manteca y ciboulette, terminados con aceite de trufa, una fiesta de sabores.No es casualidad que sea uno de los platos más pedidos de la casa. También sobresalen la **Milanesa de Lomo con linguini a la manteca, parmesano y pimienta negra, la Pesca del Día con hummus, ensalada griega y yogur especiado y el Pacú al horno de barro para compartir, acompañado por papas noisette a la provenzal, tomates y cebollas asadas.** Desde la parrilla llegan excelentes cortes como la **entraña grillada y el bife ancho con hueso,** acompañados por guarniciones que merecen atención propia, como el puré de papas con panceta y puerro o la calabaza asada al horno de barro con ricota, semillas garrapiñadas y vinagreta de miel y mostaza.



Dulces con sabor a tradición: Los postres mantienen el espíritu de toda la propuesta: sabores reconocibles, ejecutados con precisión y sin excesos. Entre nuestras recomendaciones se encuentran el Helado de dulce de leche con espuma de bananas, Pavlova con membrillos y frutas d estación, Flan de dulce de leche con crema ahumada, el Crumble tibio de manzana con helado de canela, los tradicionales Panqueques de dulce de leche y la intensa Tarta de Tres leches o Chocolate.

U**na experiencia completa:** La carta de vinos es excelente, con una selección cuidadosamente curada que combina bodegas tradicionales como Catena Zapata, entre otros, con vinos orgánicos y pequeños productores. La propuesta se complementa con coctelería clásica y de autor, cafetería de calidad y opciones para cada momento del día. El servicio merece una mención especial. Los camareros explican cada plato con conocimiento, profesionalismo y entusiasmo, aportando gran valor a la experiencia gastronómica. Además, Aire Libre ofrece un atractivo menú de mediodía, excelente calidad precio, abundante y muy bien resuelto, no cobra cubierto y cuenta con estacionamiento de cortesía para sus clientes.



Aire Libre logra algo que pocos restaurantes consiguen: crear un espacio donde el tiempo parece detenerse. Un jardín urbano donde el verde domina la escena, el fuego aporta identidad y la cocina de Julián del Pino recupera sabores memorables. Un lugar para visitar. Y, sin dudas, para volver.

AIRE LIBRE Av. del Libertador 6327, Belgrano. Cocina porteña. Jardín urbano. Chef Ejecutivo: Julián del Pino Horario: Martes a sábados, de 12 a O0h Domingos de 10 a 19h. Estacionamiento de cortesía en Blanco Encalada 1458, de 19 a 01h. Por Mariana Bergutz Revista Travel Gourmet Comunicación especializada para Vinetur @revistatravelgourmet