vinetur

Semana del Salmón: tres restaurantes de Buenos Aires para descubrir nuevas versiones de este producto emblemático

Desde recetas mediterránea hasta cocina peruana, nikkei y contemporánea, el salmón es el gran protagonista.

viernes 31 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



En el marco de la Semana del Salmón, que se celebra del 27 de julio al 1 de agosto y nació en Puerto Montt, Chile, reconocida como la capital mundial del salmón, Revista Travel Gourmet propone celebrarlo también en Buenos Aires, destacando la creatividad

de sus chefs y la calidad de este producto en distintas propuestas gastronómicas. Desde recetas de inspiración mediterránea hasta cocina peruana, nikkei y contemporánea, estos restaurantes ofrecen platos imperdibles, donde el salmón es el gran protagonista.



La Pescadorita: cocina de mar con el salmón como protagonista Con casi 15 años de trayectoria en Palermo, La Pescadorita se consolidó como uno de los referentes de la cocina de mar en Buenos Aires. Bajo la dirección del chef David Ribulgo, su propuesta se basa en pescados y mariscos frescos provenientes de Mar del Plata y del sur del país. Entre los principales se destaca el salmón rosado cocido a baja temperatura, acompañado por hinojos braseados, huevo mollet y una crema de zanahorias al curry. La técnica de cocción preserva la textura del pescado, mientras que el dulzor de la zanahoria, las notas especiadas del curry y el carácter del hinojo crean un equilibrio de sabores. La carta también incluye paellas, parrilladas de mar, pulpo a la gallega y pescas del día, además de una cuidada selección de vinos y coctelería de autor. Su ambientación, inspirada en el universo costero, completa una experiencia dedicada a la

gastronomía marina. Dirección: Humboldt 1905, Palermo. Instagram: @lapescadorita



Kamay Casa Gardel: el salmón desde la cocina peruana y nikkei En Kamay Casa Gardel, el chef Raúl Zorrilla propone un recorrido donde el salmón adquiere diferentes interpretaciones inspiradas en la gastronomía peruana y nikkei. La experiencia puede comenzar con el Tiradito Pasión, preparado con finas láminas de salmón rosado y langostinos bañados en una salsa de maracuyá. Entre los principales sobresale el Risotto Pachamanquero, elaborado con ají amarillo y vino blanco, coronado con un filet de salmón y un mix de mariscos en salsa pachamanquera a base de cilantro, perejil y huacatay. Para los días más fríos, una de las opciones más reconfortantes es el Capchi, un guiso de champiñones con salmón, papas andinas, queso fresco, crema y huacatay, servido en cazuela y cubierto con una masa de hojaldre dorada al horno. La propuesta se complementa con sushi de elaboración propia, como el Roll Nikkei, relleno de tartare de salmón rosado, batata furai y palta, coronado con láminas de salmón y salsa nikkei. La carta de bebidas incluye piscos, cócteles de autor y vinos cuidadosamente seleccionados. Dirección: Carlos Gardel 3131, Abasto. Instagram: @kamaycasagardel



Restaurant Museo Evita: dos versiones para disfrutar el salmón En Restaurant Museo Evita, el salmón ocupa un lugar destacado dentro de la propuesta gastronómica del histórico espacio ubicado en Palermo. Entre los principales se encuentra el salmón rosado acompañado por un cremoso de zanahorias y pak choi, una preparación que resalta la delicadeza del pescado mediante sabores equilibrados y texturas suaves. Otra alternativa es la ensalada de salmón, que combina arroz shari, mango, palta, remolacha, queso crema, cebolla de verdeo y un mix de semillas de sésamo, logrando una propuesta fresca y completa, ideal para quienes buscan una opción más liviana sin resignar sabor. Tanto el elegante salón de la casona como su amplio jardín convierten al Restaurant Museo Evita en un escenario ideal para disfrutar de una experiencia gastronómica all day, en uno de los rincones más encantadores de Palermo. Dirección: Juan María Gutiérrez 3926, Palermo. Instagram: @museoevitarestaurant



Durante la Semana del Salmón, estas propuestas invitan a descubrir la versatilidad de uno de los productos más apreciados de la gastronomía internacional. Desde preparaciones clásicas hasta recetas de inspiración peruana, nikkei y contemporánea, el salmón demuestra su capacidad para adaptarse a diferentes estilos culinarios, reafirmando su lugar en las mesas porteñas mientras se celebra una iniciativa nacida en Puerto Montt, Chile, la capital mundial del salmón. Por Mariana Bergutz Revista Travel Gourmet prensa & Comunicación especializada para Vinetur @revistatravelgourmet