vinetur

Bulles abrirá en Buenos Aires el primer Champagne Bar de la ciudad

El local ocupará el piso 16 del Edificio Comega con coctelería, cocina de Nicolás Díaz Martini y actividades anuales

lunes 10 de agosto de 2026



Bulles abrirá en septiembre en Buenos Aires un espacio dedicado al champagne en el piso 16 del Edificio Comega. La marca presenta el proyecto como el primer Champagne Bar de la ciudad y lo sitúa dentro de un formato que, afirma, ya tiene presencia en capitales como París, Londres, Nueva York y Tokio.

La apertura buscará llevar a la ciudad una propuesta centrada en el champagne como eje de una experiencia gastronómica más relajada. La empresa plantea un modelo en el que la bebida no queda reservada a un consumo puntual o ceremonial, sino que pasa a ocupar el centro de la carta y del servicio diario.

El establecimiento combinará una selección de champagne y coctelería con gastronomía de autor y una vista panorámica sobre Buenos Aires. La ubicación en la parte alta del Edificio Comega forma parte de la identidad del proyecto, que aspira a unir la barra, la cocina y el entorno urbano en un mismo espacio.

La cocina estará a cargo del chef Nicolás Díaz Martini, a quien los impulsores de Bulles identifican como un cocinero reconocido por la Guía Michelin. La propuesta culinaria ha sido concebida a partir del champagne, con una carta pensada para acompañar distintos estilos de consumo y distintos momentos del servicio.

Entre las elaboraciones anunciadas figuran ostras, caviar y quesos curados, junto a pizzas artesanales y otras preparaciones contemporáneas. La combinación busca reunir referencias clásicas asociadas al champagne con platos de una línea más abierta y menos formal, en sintonía con la idea del bar.

Bulles también prepara una programación estable durante todo el año. Entre las actividades previstas aparecen los Champagne Days, ciclos de Pizzas & Champagne, degustaciones guiadas, lanzamientos de etiquetas internacionales, encuentros con productores y otras citas de perfil gastronómico y cultural.

Con esa agenda, el proyecto no se limitará al servicio de sala, sino que incorporará eventos periódicos para dar movimiento a la barra y generar rotación de propuestas. La empresa sostiene que esa programación será una parte central del funcionamiento del local y de su relación con el público.

La apertura de septiembre introducirá en Buenos Aires un formato especializado que Bulles vincula con grandes capitales internacionales. Su planteamiento pasa por ofrecer una carta focalizada en champagne, una cocina construida desde esa misma base y un calendario de actividades que mantenga el espacio activo durante todo el año.