vinetur

Dónde comer más que rico este invierno en Baires

Siete mesas de Buenos Aires que merece la pena conocer

jueves 3 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La ciudad de la furia en invierno es ideal para quienes disfrutan las calles con mucha menos gente y los lugares con propuestas enogastronómicas imperdibles.

RAMEN DE INVIERNO

En Fukuro parten de una idea clara: el ramen no es un plato de estación. De hecho, en Japón y en muchas partes del mundo se come durante todo el año, con variaciones que acompañan el clima. Así que la propuesta de ramen de invierno surge de esa mirada y del deseo de desestacionalizarlo en Buenos Aires, proponiendo una experiencia que dialogue con el calor sin perder identidad, profundidad ni técnica.

¿Qué probar? La propuesta de invierno tiene como eje el Tsukemen, una versión de ramen en la que los fideos se sirven por separado del caldo (bien concentrado, parecido a una salsa). Los fideos llegan a la mesa a temperatura ambiente y el caldo caliente o templado, permitiendo que cada comensal regule la temperatura y la intensidad de cada bocado.

Hay versiones tradicionales, picantes y vegetarianas del Tsukemen, además de rotar con un especial cada semana, en donde juegan con sabores, proteínas y toppings.

¿Cuál es el diferencial del ramen de invierno? El Tsukemen no es un ramen frío, sino otra manera de comer ramen. Esa distinción es clave. Al mojar los fideos en el caldo, la temperatura se equilibra de forma natural en cada bocado. El resultado es un plato profundo y sabroso, pero más fresco y adaptable, ideal para los días de calor y coherente con la idea de un ramen que se disfruta todo el año.

El dato: Como cierre de la experiencia, sumaron a la carta el Kakigori, un postre japonés de hielo raspado, liviano y refrescante, pensado especialmente para esta época del año.

En lugar de vinos, Fukuro propone una extensa carta de sakes, pensada para dialogar con el ramen y la cocina japonesa desde un lugar auténtico. A esto se suma la coctelería en colaboración con 878 Bar, diseñada especialmente para la propuesta gastronómica y una línea de bebidas sin alcohol de elaboración propia, como los tés fríos, ideales para acompañar los platos durante el invierno.

- ¿Dónde queda? Ángel Justiniano Carranza 1940, Palermo

- ¿Cuándo ir? Martes a jueves de 19 a 23.30; Viernes y sábados de 19 a 00. Domingos y lunes cerrado
- Reservas: Al11 3199-4095

COCINA CONTEMPORÁNEA

Hace pocos meses atrás abrió Mambo, en un ex galpòn de una fábrica en Villa Crespo, el nuevo proyecto gastronómico que une a Santiago Pérez y a Calvin Daniele que busca redefinir la cocina argentina contemporánea. ¿Cómo? Con la técnica y precisión del fine dinning, combinando un menú simple con sabores bien argentos que se preparan a la vista de todos los comensales.

Esos sabores buscan rescatar la infancia de Pérez que se forjó en Lobos entre fuegos al aire libre, girasoles, faenas al amanecer, ollas y embutidos; y hoy llegan a la mesa de Mambo tras un gran recorrido por distintas cocinas de la Argentina y el mundo.

Así la propuesta de Mambo se plasma en un menú rotativo que expresa la forma de entender la gastronomía de este cocinero que quiere que cada plato tenga productos y sabores que forman parte de nuestra memoria pero que los redescubramos en sus preparaciones.

Todo eso enmarcado dentro de un espacio que impacta a primera vista: en el que los altísimos techos y las paredes al desnudo se funden con el verde intenso de las hojas que se encuentran por todo el salón y generan un gran contrapunto de color.

El menú es rotativo, con elaboraciones propias que incluyen panes, ricota, embutidos, caldos, pastas y helados caseros. La carne ocupa un lugar central, pero no exclusivo: los vegetales silvestres, los platos para compartir y las técnicas cuidadas completan una carta que evidencia una mirada sobre la cocina que no es ornamental y abunda en contraste, profundidad y belleza.

¿Qué probar? Para empezar nada mejor que un profiterol relleno con paté, manteca de limón caramelizado y mermelada. Si quieren deletiarse con un sabor de siempre que hoy sorprenda al paladar pueden pedir la ensaladilla de papa con morrones asados y relish de pepino. Emoción me causó el maíz cremoso con coco, queso de cabra y esos

pimientos de Padrón que me llevaron en tan sólo un bocado a la Galicia natal de mi padre. El tartar de pesca de mar curada no solo sorprende sino que enamora. La propuesta del lugar es jugar con las texturas de los chips de papa que serán una especie de cuchara con la que la preparación llegará a nuestra boca. Otras recomendaciones de la cocina son la salchicha de cordero tipo merguez, con berenjena, sésamo y hierbas o el pollo a la parrilla que está desde el inicio.

Si bien en Mambo el vino ocupa un lugar tan importante como la comida, según Lucas Rothschild, head sommelier, la selección de vinos es un viaje desde la frescura a la intensidad, por eso él considera que la carta en sí es una gran joyita que vale la alegría recorrer. Él también lidera la barra de donde salen cócteles de autor como Ni caña ni ruda, con un sabor bien refrescante y un tanto dulzón (preparado con pisco, ruda fresca, damasco y espumante extra brut) o A la vera del eucalipto que invita al relax con su aroma ahumado del té que forma parte de la bebida junto al vino blanco, whisky, uva y eucalipto.

El dato: Quienes quieran apreciar el espacio atravesado por los rayos de sol que se cuelan por el techo, pueden almorzar en Mambo de miércoles a domingos.

- ¿Dónde queda? Malabia 820, Villa Crespo
- ¿Cuándo ir? Martes a sábados de 19 a 23 y miércoles a domingos de 12 a 15.
- Reservas: wokiapp.com/reservas/mambo-restoran

LA IDENTIDAD ARGENTINA AL PLATO

La génesis de Gaucha surge de la necesidad de volver a lo esencial de la cocina argentina, pero desde una mirada actual. No como nostalgia ni como folklore, sino como identidad viva. Por eso la idea central del lugar fue seleccionar productos, técnicas y sabores profundamente "nuestros" y reinterpretarlos con criterio contemporáneo, cuidando el detalle, el fuego y la materia prima. Por eso, en Gaucha no se busca reinventar la tradición, sino hacerla dialogar con el presente.

Un presente en el que podrán vivir una experiencia 360º ya que apenas se entra al zaguán, el sommelier junto al cocinero dan la bienvenida a media luz dentro de la cava de vinos. Ahí mismo comienza el viaje gastronómico con la llegada de la empanada de

estilo salteño con yasgua, frita en grasa. Luego se atraviesa el salón principal en el que encontrarán no solo la parrilla sino también un asado y cordero a la cruz. El menú de 15 pasos incluye un tuétano asado al horno, un embutido casero con talitas, una provoleta con tomate concentrado y aceitunas maceradas con vermut; tortilla santiagueña que genera adicción al instante; la dupla de chori y morci; molleja de corazón, cordero al asado, costillar al asador cocido con maderas regionales, riñonada de picaña, bife ancho, morrones y papas al curanto. Para terminar con sabores dulces llega la dupla del vigilante con un queso toscano y confituras estacionales caseras y un panqueque de dulce de leche elaborado con leche de cabra de Suipacha. Si aún queda lugar en la panza junto al café o las infusiones llegan dos clásicos argentinos revisitados: vauquita y mantecol.

¿El paso más aplaudido? Sin lugar a dudas el asado a la cruz se lleva todos los halagos. Madurado durante 10 días, atemperado 12 horas antes, salado al 1% y con 6 horas de cocción.

En Gaucha, como en la Argentina, el vino ocupa un lugar central. Por eso la experiencia está pensada para atravesarla de punta a punto con 6 distintas copas de vino. Se puede elegir una opción más clásica en la que todos los vinos son elaborados por la Bodega Catena Zapata y hay otra propuesta que mezcla vinos elaborados por pequeños productores e históricas bodegas del país. Además cuentan con una carta de vinos que guarda joyas y añadas para los paladares aún más exigentes.

El dato: La carne que usan es de raza Angus y Hereford. Todos son novillos machos castrados, de entre dos años y medio a tres años de vida que se alimentan a postura hasta alcanzar el 80% y luego el 20% final se obtiene con alimento balanceado para obtener una infiltración de grasa pareja y sabrosa.

- ¿Dónde queda? Nicaragua 6044, Palermo
- ¿Cuándo ir? Demartes a sábados a las 20.45
- Reservas: https://gaucha.meitre.com/

SABORES DE CANTINA

La idea de Del Río surgió a partir del deseo de crear un espacio que combine buena gastronomía, vinos de calidad y una identidad estética cuidada, inspirado en las tradicionales cantinas, pero con una impronta actual y cercana, pensada para que todo tipo de público se sienta cómodo y bienvenido.

El diferencial del lugar se centra en la combinación perfecta de una propuesta gastronómica que cuenta con los típicos platos de origen porteño, español e italiano en donde los bocados estrella de la carta son las croquetas de hongo, la fainá con burrata, el risotto de hongos y queso azul, la milanesa Del Río y todas las pastas, que son de elaboración artesanal y hechas en el día. Ahora bien, quienes quieran deleitarse con un plato increíble pueden probar las gambas del río al ajillo que salen con papas españolas y huevo frito.

Imperdibles son los cócteles de autor como el Sifón (con vermut rosado, limón, almíbar de frutilla y gaseosa lima limón) o el Jacarandá (con vino blanco, limón, frutilla, ananá y tónica).

- ¿Dónde queda? Av. García del Río 2957, Saavedra
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 12a 16 y de 20 a 00
- Reservas: Al11 5848-9182

PARRILLA DE BARRIO

Arde nació como una parrilla de barrio inspirada en el espíritu del bodegón porteño y en la tradición de reunirse alrededor del fuego. La propuesta surgió del deseo de ofrecer una experiencia honesta, donde la parrilla sea la protagonista, pero acompañada por platos de cantina clásica, abundantes y reconfortantes, pensados para volver una y otra vez. Por eso en Arde, el asado, la cocina casera y el encuentro se combinan en un espacio cálido, cercano y sin pretensiones.

Por eso, el diferencial de Arde está en su identidad: una parrilla con alma de cantina en la que a la calidad de las brasas se suma una carta de platos clásicos de la cocina porteña, bien ejecutados y a precios accesibles. El espacio, de estilo industrial con

guiños de bodegón, refuerza esa sensación de lugar auténtico, donde todo invita a quedarse. Arde no busca sofisticación extrema, sino sabor, abundancia y una experiencia genuina de barrio.

¿Qué probar? Entre los imperdibles de Arde se destacan varios hits como las mollejas crocantes, uno de los platos más pedidos; el bife de chorizo y el ojo de bife con hueso, protagonistas de la parrilla; las milanesas, en especial la napolitana y la Maryland; o el revuelto gramajo, un clásico infaltable de cantina.

El vino cumple un rol clave dentro de la experiencia Arde. La carta fue diseñada para acompañar el fuego y la cocina intensa de la parrilla, con una selección amplia y diversa de bodegas reconocidas. Conviven etiquetas clásicas con propuestas orgánicas y diferentes estilos, permitiendo elegir desde vinos jóvenes y fáciles de tomar hasta opciones de mayor complejidad. La intención es que el vino sea un aliado natural del asado, la cantina y el disfrute relajado en la mesa.

- ¿Dónde queda? Pedro Ignacio Rivera 4999, Villa Urquiza
- ¿Cuándo ir? Lunes a domingo de 12 a 00
- Reservas: Al11 3192-0652

SABORES DE SIEMPRE

Bonario nace del deseo de volver a lo esencial: compartir una buena mesa sin artificios, como en las reuniones familiares y entre amigos. El proyecto fue creado por amantes de la cocina y de momentos en los que la comida funciona como excusa para encontrarse. La propuesta rinde homenaje a los sabores de siempre, reinterpretados con una mirada actual, manteniendo viva la memoria de recetas transmitidas de generación en generación, pero adaptadas a los paladares de hoy y al ritmo del barrio de Villa Urquiza.

¿Qué probar? Entre los bocados más elegidos se encuentran varios clásicos que ya son sello de la casa, como la provoleta con verdes, mango y sriracha, que combina cremosidad y frescura; el goulash de cordero con spätzle y demi-glace, de cocción lenta y carácter reconfortante; y la musaka, en una versión propia que se volvió emblema del lugar. Para el cierre, la torta vasca que se presenta como el final

infaltable de la experiencia.

El vino ocupa un rol central dentro de la experiencia Bonario ya que la carta fue pensada como un recorrido diverso y accesible, con una selección cuidada de bodegas, regiones y cepas que dialogan con la propuesta gastronómica. Conviven etiquetas clásicas con opciones orgánicas y de baja intervención, permitiendo que cada comensal encuentre su estilo y descubra nuevos perfiles. El objetivo es que el vino acompañe, potencie y complete cada plato, siempre desde una mirada relajada y descontracturada.

Además, dentro de la propuesta de bebidas, sobresalen cócteles de autor como el Bonario Spritz -una reversión del original que fusiona gin, vermouth rosado, almíbar de ananá, frutas tropicales y extra brut- y el Tinto de Bonario, pensados para acompañar la experiencia desde un perfil fresco y moderno.

- ¿Dónde queda? Av. Congreso 5702, Villa Urquiza
- ¿Cuándo ir? Delunes a domingos de 9 a 24
- Reservas: Al 11 6798 - 5005

LA MESA COMO PUNTO DE ENCUENTRO

Ostende nació del deseo de los socios de volver a trabajar juntos con una idea común: la mesa como punto de encuentro. En esas primeras charlas aparecieron la familia, los amigos, la comida para compartir y la costa atlántica como territorio emocional. El nombre funciona como homenaje a los recuerdos ligados a los inviernos argentinos y a los bodegones playeros, espacios donde el tiempo se estira y la comida acompaña. Desde ese imaginario se construyó un proyecto que combina nostalgia, cocina casera y entrañable y una ambientación que remite a otra época.

Por eso el diferencial de Ostende está en su capacidad de reunir varios registros en una misma propuesta: cocina casera bien hecha, una carta de vinos con identidad y un espacio que invita a quedarse. No busca replicar un bodegón clásico ni un restaurante contemporáneo, sino tomar elementos de ambos y adaptarlos a un contexto barrial. Esa combinación, sumada a una ambientación setentosa y platos para compartir, construye una experiencia cercana, relajada y coherente, donde la nostalgia funciona

como punto de partida.

¿Qué probar? Para picar desde el centro de la mesa están al frente las tortillas de papas (tanto rellena de queso como la tradicional), las rabas con alioli o los buñuelos de espinaca y parmesano. Entre los principales imperdible es el arroz crocante con langostinos, castañas y tomate confitado; el risotto con hongos de pino y liláceas; y la pesca del día, con puré de papas cremoso, espinaca y pangrattato.

El vino ocupa un rol central dentro de la experiencia de Ostende, pensado siempre como acompañamiento de la comida y del clima del lugar. La carta, curada por Elías Aguilar Ruiz, pone el foco en cepas con valor patrimonial y en variedades italianas que llegaron al país con la inmigración y quedaron fuera del mercado masivo. Criollas, Semillón, Bonarda y, obviamente, Malbec aparecen en versiones actuales, frescas y bebibles, elegidas para dialogar con una cocina de sabores honestos y espíritu bodegonero, sin solemnidad.

La carta de vermuts tiene opciones como el Vermú Segundo —elaborado con vermut de Malbec— y el Julep Obrero, con amargo obrero, menta, almíbar y cítricos.

- ¿Dónde queda? Virrey Loreto 3303, Colegiales
- ¿Cuándo ir? Delunes a viernes, de 17 a 00; sábados y domingos, de 9 a 1
- Reservas: Al 91124075975