vinetur

# Zarautz, una cocina contemporánea de mar que pone el foco en el producto argentino

La nueva propuesta gastronómica del chef Leandro Leyell abrió sus puerta en Palermo y ya marca tendencia en Buenos Aires

viernes 25 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Ubicado en la planta baja de Casa Zarautz, este nuevo espacio a cargo del chef Leandro Leyell propone una experiencia cercana y transparente, con cocina a la vista, una carta centrada en pescados y mariscos y una mirada contemporánea que combina técnica, producto y hospitalidad.

Zarautz abre sus puertas en Palermo como **la nueva propuesta gastronómica del chef Leandro Leyell dentro de Casa Zarautz.** Ubicado en la planta baja de una casa centenaria recuperada y con acceso exclusivamente mediante reserva previa, el espacio presenta una cocina contemporánea enfocada en pescados y mariscos, con una premisa clara: trabajar el producto del mar argentino desde una mirada transparente, donde la técnica acompaña sin ocultar y la materia prima conserva el protagonismo.

En una escena gastronómica donde gran parte de la oferta marina suele vincularse a las cocinas asiáticas o peruanas, Zarautz propone un recorrido diferente, apoyado en una amplia variedad de especies y preparaciones que encuentran en el Atlántico argentino su principal inspiración.

Durante mi visita fui recibida por Leo Leyell, quien me contó que la propuesta es también un recorrido personal: “Es un recorrido por platos que aprendí de grandes maestros, por sabores que me marcaron y por productos que realmente me apasionan”. Cada receta, explica, tiene historia, memoria e intención. La propuesta forma parte de Casa Zarautz, proyecto que también alberga en la planta superior a La Terrazza, la parrilla del chef. Aunque cada espacio desarrolla una identidad propia, ambos comparten una misma búsqueda: recrear la sensación de estar en una casa donde la cocina ocupa un lugar central y la hospitalidad organiza la experiencia. Con capacidad para 30 cubiertos, Zarautz privilegia una escala cercana. El salón conserva buena parte de los elementos originales de la propiedad, entre ellos los ladrillos de época, los pisos calcáreos y las proporciones características de la construcción centenaria. Las mesas de mármol aportan luminosidad en un ambiente de luces tenues. Las sillas, de estructura tapizada en terciopelo, suman comodidad y una sensación de permanencia que acompaña la experiencia. Las mesas se disponen con amplitud para favorecer la circulación y la conversación.



La cocina se percibe desde el ingreso y se integra de manera natural al salón, incorporándose a la escena cotidiana del lugar y reforzando la idea de transparencia que atraviesa todo el proyecto. En Zarautz, la cocina a la vista no responde a una búsqueda de espectáculo, sino a una forma de entender el producto. Para Leyell, los pescados y mariscos del mar argentino representan algunas de las materias primas más nobles y menos intervenidas disponibles. Esa confianza en el producto permite mostrar cada etapa de elaboración sin intermediarios, en una iniciativa donde lo que sucede en cocina forma parte natural del recorrido. “Nos apoyamos en técnicas actuales y en la tecnología para mejorar la calidad, la conservación y la precisión, siempre al servicio de lo esencial: que el sabor se exprese con claridad”, señala el chef. La carta refleja esa filosofía: preparaciones reconocibles, sabores definidos y una técnica precisa puesta al servicio de la materia prima.



**Una experiencia marcada por la frescura:** La propuesta gastronómica se organiza a partir de una carta breve que combina clásicos reinterpretados y creaciones propias. Entre las entradas sobresalen la Charcutería de Mar, una selección de curados y ahumados artesanales elaborados con lisa, boquerones marplatenses y salmón; la Velouté de Cangrejo, una sopa intensa acompañada por pinzas de cangrejo y croutones de zanahoria al rescoldo, y Nuestra Tortilla y Gambas, una tortilla de papas de estilo fluido, terminada con nage de crustáceos y gambas al hierro.



Durante mi visita pude probar diferentes expresiones de esta cocina marina. El Tiradito Cítrico de Pesca Blanca, con láminas de pesca del día, esencia de ají amarillo y lima, frutas de estación y langostinos patagónicos en texturas, se destacó por su frescura y equilibrio.



También probé el Ceviche “Zarautz” de Mariscos, con pulpo, pesca blanca y langostinos australes en leche de tigre clásica, coronado con crocantes de maíz cancha; y el Dúo Tataki, con salmón y atún rojo sellados al fuego, emulsión de ostras, sésamo tostado, lima y mango maduro. Otro de los platos que disfruté especialmente fue el Pulpo “Fondo del Mar”, con tentáculo de pulpo braseado, emulsión de olivas negras, “rocas” de papa andina y aire de mar. Los productos se perciben muy frescos y correctamente tratados, con elaboraciones donde la técnica está presente, pero nunca desplaza al ingrediente principal. Los platos principales profundizan ese recorrido marítimo con opciones como la Merluza Negra & Manteca Negra, el Socarrat de Pulpo, el Bife de Tiburón al Limón y el Lenguado en Masa Phyllo. La propuesta se completa con los Agnolotti de Hinojo y Cabra, una alternativa que amplía el registro de la cocina sin alejarse de la filosofía general de la casa.



La técnica ocupa un lugar relevante dentro del proyecto, especialmente en elaboraciones complementarias, fondos, guarniciones y procesos de cocción. Herramientas como el horno de vapor, la cocción sous vide, las infusiones al vacío y otras técnicas contemporáneas permiten construir capas de sabor, texturas y precisión sin alterar la identidad del producto principal.



**El detalle también forma parte de la experiencia**: Cada preparación llega a la mesa en una vajilla seleccionada específicamente para acompañarla, con piezas elegidas en función de formas, colores y composiciones. En este sentido, la vajilla portuguesa aporta un detalle distintivo y suma personalidad a la puesta en escena. Este trabajo de curaduría forma parte de una atención minuciosa por los detalles que atraviesa todo el proyecto y acompaña una puesta en escena donde cada elemento encuentra sentido en relación con el producto. El recorrido se complementa con una carta de vinos organizada por cepas, muy precisa y acertada, con excelentes etiquetas y una selección que acompaña la diversidad de pescados y mariscos presentes en la carta. Entre las opciones, se destacan también vinos Catena disponibles por copa, una posibilidad interesante para explorar diferentes combinaciones durante la comida.



La propuesta de postres mantiene el mismo nivel de cuidado. Entre ellos aparecen el Flan “El Bristol”, servido en hojaldre; la Granita de Frambuesas & Kirsch; la Geometría de Chocolates, que explora distintas texturas y porcentajes de cacao, y los Cítricos en Contraste, dedicado a distintas expresiones de la naranja. Durante mi experiencia, la Geometría de Chocolates fue el cierre elegido: una degustación de mousse, tierra, ganache y laja crocante, trabajadas con diferentes porcentajes de cacao.

En Zarautz, la cocina de mar encuentra una expresión contemporánea que se apoya tanto en el producto como en el contexto que lo rodea. Una casa centenaria recuperada, una cocina integrada al salón, una carta construida alrededor del Atlántico argentino y una escala que privilegia la cercanía conforman una experiencia donde técnica, transparencia y hospitalidad conviven de manera natural.

A todo esto se suma una calidez que atraviesa la experiencia, desde la recepción de Leo Leyell hasta el ambiente íntimo y cuidado del salón. Una propuesta donde el producto argentino ocupa el centro de la escena y donde la técnica, como propone su creador, está siempre al servicio del sabor.

Zarautz

Dirección: Nicaragua 5577, Palermo, Buenos Aires.

Horarios: jueves, viernes y sábados, de 20 a 00 h.

Instagram: @casa.zarautz

Por Mariana  Bergutz Directora  Revista Travel Gourmet Escritora en Vinetur | Prensa especializada en Turismo, Gastronomía y Enoturismo @revistatravelgourmet