vinetur

Regina Bistró: cocina de tradición europea en la Recova de Posadas

Entre los arcos de la Recova, un bistró de luz natural y materiales nobles reinterpreta el legado de Francia, Italia y España

viernes 9 de octubre de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



Hay direcciones de Buenos Aires que tienen memoria. La Recova de Posadas es una de ellas: los arcos, las veredas anchas, el paso lento de Recoleta. Ahí, en Posadas 1053, abrió Regina Bistró, una propuesta que se planta justo en el cruce entre la elegancia clásica del entorno y el pulso contemporáneo de la ciudad.

La cocina parte de un lugar conocido y lo actualiza. Francia, Italia y España son el punto de origen: las tres tradiciones que moldearon buena parte de lo que comemos en la Argentina. Regina las lee con mirada actual, sin nostalgia ni disfraz. Acá mandan el producto, la técnica y el oficio.

Cada ingrediente se elige con criterio y con nombre propio. El vínculo directo con los productores y el respeto por el origen son el punto de partida de toda la carta: quesos de Mozzarí, pescados y mariscos de Muge, trufas. En el plato eso se traduce en cocciones justas, salsas de base clásica y pocos ingredientes bien tratados.

La barra de snacks funciona como antesala y como plan en sí mismo: anchoa y tomate, anchoa y boquerón, jamón San Daniele con gnocco fritto, aceitunas negras marinadas y ostras por unidad. Entre las entradas hay una declaración de principios porteña y europea a la vez, donde el vitel toné, los cornalitos con salsa golf, la copa cocktail de langostinos y el huevo con mayonesa y huevas de trucha conviven con los chipirones a la plancha sobre cremoso de cebolla y la caponata con stracciatella.

Las pastas son el corazón de la carta y el lugar donde mejor se ve el oficio. El bucatini alla chitarra a la manteca y trufa negra es el plato bandera; los agnolotti del plin con demi-glace y espuma de parmesano, la versión más fina. También hay spaghetti alla chitarra con albóndigas, tagliatelle a la boloñesa, ñoquis al pomodoro con stracciatella, florentinos rellenos de ricota a la manteca y salvia, y un bucatini con manteca y queso que es, básicamente, la definición de plato reconfortante.

La paella argentina de mariscos y el arroz meloso de langostinos son platos para compartir sin apuro, y el risotto de hongos completa el capítulo. La sección de pescas se arma a la manera de los bistrós de puerto: se elige la variedad del día —chernia, salmón, abadejo, lenguado, corvina, mero, merluza hubbsi, además de trucha y pacú— y se le suma la salsa, desde manteca de limón y alcaparras hasta la vizcaína, la salsa verde o la emulsión de langostinos. En carnes, el ojo de bife Café de París de 300 gramos, salseado con manteca de hierbas y curry, y el lomo a la pimienta son los pesos pesados, mientras que la polenta blanca con estofado de carrilleras y la hamburguesa de la casa con white cheddar bajan las revoluciones sin bajar la vara.

Como guarnición, el gran clásico: papas fritas de la casa, que también van en versión a la trufa negra. Y entre los verdes, la ensalada nicoise con atún rojo, papines andinos, espárragos grillados y tomates cherry, o los alcauciles braseados sobre salsa beurre.

El final son cinco postres de manual europeo bien ejecutado: profiterol con helado de pistacho y salsa de chocolate, mousse de chocolate con crème fraîche y nibs de cacao garrapiñados, crème brûlée, tiramisú y una tarta vasca de dulce de leche que traduce el postre de moda al paladar local.

Regina Bistró

Posadas 1053, La Recova, Ciudad de Buenos Aires

Abren todos los días de 12:00 a 1:00

WhatsApp: +54 9 11 2365 4859 · Teléfono: 4326 0532

@reginabistro.ba