vinetur

Argentina: 4 maridajes con hamburguesas para celebrar su día

miércoles 26 de mayo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El ícono de la comida rápida, que en los últimos años se volvió un bocado cada vez más gourmet y hasta veggie y vegano, es el perfecto aliado para acompañar una copa de vino y crear un momento de simple disfrute en casa.

XXL BURGER + VINO NATURAL



En el marco del día de la hamburguesa, Bar de Carnes, el bar de brasas, le rendirá tributo a este clásico sabor con una propuesta exclusiva: La Súper Hamburguesa, que será una edición limitada compuesta de tres medallones de carne elaborados con carne 100% de novillo y la servirán con triple queso, panceta, tomate y lechuga. Esta propuesta XXL creada especialmente para la celebración, podrán pedirla solamente el viernes 28 desde las 13 hasta las 23 con entrega a domicilio.

Además, tendrán disponible la carta habitual del lugar con tentadores sabores como la hamburguesa de huevo y trufa (con medallón de carne de 180 gr + queso mozzarella + papas pay + aceite de trufas servido en pan brioche), la Provoburger (medallón de carne de 180 gr + provoleta crocante + hojas verdes + tomates confitados + palta + mayonesa de sriracha con papas), la clásica doble (con dos hamburguesas de 130 gr de carne + panceta ahumada crocante + queso cheddar + hojas verdes + cebolla caramelizada ' y tomates confitados) o la Mediterránea (con medallón de carne de 180 gr + queso mozzarella + mix de tomates + aceitunas negras + albahaca y papa rosty).

Para acompañar en casa con propuestas bien naturales de vinos, la tienda online Biovid Wine nos da la posibilidad de pedir la etiqueta que más nos tiente para sumar a esta gran celebración del placer sin un mínimo de compra. El frisante rosé de Bodega Chakana originario de la Finca Nuna, en la zona de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, está elaborado con 100% Tannat, lo que sumado a su efervescencia natural será una gran compañía de la XXL Burger. Otra gran alternativa es el Be My Hippie Love tinto de Ernesto Catena, un vino fresco y fácil de tomar, elaborado con uva Criolla del Valle de Uco, Mendoza.

- Pedidos: delivery & take away al 11-6635-2805 / 11 4808-0774
- Dirección: Peña 2287, Recoleta

CLASSIC BURGER + MALBEC



En el Oeste está el agite y también unas tremendas hamburguesas acompañadas por vino. Rocky Restaurant & Bar propone desde la Avenida de Mayo en zona Oeste una amplia propuesta de burgers con el sello del street food norteamericana de los 80's y 90's.

Como cada 28 de mayo, para celebrar el día mundial de la hamburguesa, Rocky propone la burger BB King, en honor al blusero más importante del mundo, que además del medallón de carne viene acompañada por panceta, huevo, queso cheddar, cebolla crispy y salsa barbacoa. ¿El maridaje? Su mismísimo Rocky Malbec, el vino de la casa, que nos regalará en boca un equilibrio justo de sabores y sensaciones creado por la combinación especiada de la crocante panceta y los sabores de la salsa.

La burger Morrisey -característica por sus ingredientes de origen vegetal- de lentejas, remolacha, garbanzos y mayonesa de morrón asado es ideal para maridar con un Familia Gascón Chardonnay, ya que el cuerpo característico de esta cepa propone un final agradable cuando se disfruta en esta combinación donde ambos se complementan. Y como los rosados son siempre una gran alternativa, otra opción es el Gascó Rosé, con gran sello mendocino.

- El dato: Los medallones de 200 grs de las burgers son elaboradas en el local con un blend de carne de tapa de asado y roast beef.
- Pedidos: al 112600-3033. Cuentan con servicio de take away o delivery propio.
- Dirección: Av. de Mayo 323, Ramos Mejía.

MAC AND CHEESE BURGER + ROSÉ



En pleno Palermo dentro del Mercado Soho, inspirado en los típicos mercados europeos, se encuentra Kevin Bacon Fast Good, la hamburguesería inspirada en el apellido del actor, que es sin lugar a dudas uno de los ingredientes infaltables en una clásica burguer. Pero, si algo tiene la propuesta del lugar es que además de los sabores e ingredientes típicos, tienen alternativas para los que prefieren saborear algo distinto.

La Kevin Mac and Cheese es literalmente una bomba: 220 grs. de carne, más doble queso cheddar, más mac and cheese y alioli. Si hacemos el pedido y lo vamos a retirar al Mercado podemos aprovechar y elegir alguna propuesta de vino del "sparkling bar"

para llevarlo bien frappé a casa. Para equilibrar semejante oleada de sabor, podemos optar por un rosado con el cuerpo y frescura como la del Salentein Reserva Rosé, el Portillo Rosé o por qué descorchar unas refrescantes burbujas rosadas como las del Alyda Brut Nature Rosé.

Otra novedad 100% vegana es la Not Kevin doble Not Co burger, que viene entre panes veganos, queso mozzarella, tomate, pepinillo, lechuga, cebolla morada y alioli. El dato: La NotBurger logró equiparar a las hamburguesas de carne en algunas hamburgueserías y se volvió un éxito generando un aumento del 80% en el consumo de hamburguesas plant-based. Importante: chequear que el vino elegido sea vegano. El sello puede estar en el frente o en la contraetiqueta. Y si encontramos una leyenda que nos indica que el vino puede poseer derivados lácticos ¡ese es el indicador de que justamente el vino no es apto vegano!

- Pedidos: vía App de Rappi.
- Dirección: Armenia 1744, Palermo.

PLANTED BASED BURGER + PINOT NOIR



Mudrá invita a descubrir el encanto de la comida basada en plantas con un diseño de cocina de lujo, creado por el chef norteamericano Matthew Kenney -referente mundial de la cocina plant-based con más de 20 restaurantes en todo el mundo y 12 libros de su autoría en la materia- y una ejecución día a día por la jefa de cocina Astrid Acuña.

Para la celebración del día mundial de la hamburguesa, lo imperdible es probar alguna de las opciones de hamburguesas realizadas a base de vegetales, semillas, granos y legumbres. Se destacan la Double Burger con dos hamburguesas de hongos, cheddar de zanahoria y papa, portobellos a la vinagreta, mayonesa de garbanzo, mostaza de

Dijon, ketchup orgánico, lechuga, tomate con pan brioche o pan de zapallo sin gluten; la Mega Burger con medallón de lentejas y tofu, lechuga, tomate, palta, cebolla caramelizada, queso fundido de calabaza y berenjenas shichimi togarashi entre pan sin gluten de zapallo y harina de arroz; o la Burger Power con milanesa de gírgola, lechuga, tomate, salsa golf, guacamole en pan de chipá.

El dato: Todos los ingredientes son realizados con productos 100% de origen vegetal, desde la gran variedad de quesos, aderezos, yogurts, masas o hamburguesas, hasta su propio dulce de leche, todo elaborado en base a vegetales, semillas, frutas, nueces y granos.

Para acompañar estas novedosas y deliciosas burgers ofrecen una propuesta de vinos orgánicos, biodinámicos y naturales de todas las regiones del país. ¿Qué estilo de vino es ideal para este tipo de burgers? Con los hongos casi como protagonistas indiscutibles de cada bocanada de sabor, una compañía ideal es el Norton Altura Pinot Noir o el DV Catena Pinot-Pinot.

- Pedidos: delivery & take away al 9 11 5000-9717
- Direcciones: Av. Córdoba 3942 - Fundación Patagonia Flooring Design & Art Center, CABA & Paraguay 831, CABA.