vinetur

San Valentín: 5 propuestas argentinas para salir a brindar

El día de los enamorados es la excusa ideal para salir a brindar por el amor

viernes 10 de febrero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



AMOR EN EL RÍO

Enero Restaurant es la propuesta perfecta para los que tengan ganas de brindar al aire libre. Para esta fecha el chef Diego Hernández Olave diseñó un menú de tres pasos acompañados por el rosé Pinot Noir de la Bodega boutique Cuchillo de Palo de Mendoza.

¿Qué probar? El menú que solo estará disponible el 14 de febrero a partir de las 19.30 propone dos entradas (una a elección):tiraditos de langostinos con salsa tatemada, palta y tortilla de maíz crocante o peras y queso azul, con miel floral y nueces pecan garrapiñadas. También hay dos opciones de platos principales: salmón grillado con costra de papa, puré de naranja y ensalada fresca o solomillo de cerdo con salsa de frutos rojos, duraznos blancos a la chapa, mix de verdes y jamón crudo. El postre es una bomba para compartir con corazón de pistachos, mousse de maracuyá y cobertura de chocolate.

El dato: El bar de Enero se llama Aguaviva y es el lugar ideal para disfrutar una coctelería tremenda (de lunes a miércoles hasta medianoche y de jueves a sábados hasta las 3 AM).Así que los que después de cenar tengan ganas de deleitarse con alguno de los tragos de la barra un must es Amor a la mexicana, con José Cuervo Gold, licor de café, shrub de manzana verde y espumoso.

Dirección: Av. Rafael Obligado 7180, Costanera, CABA

Reservas: 911 2516-2111



AMOR NATURAL

Hierbabuena es un restaurante ideal para los amantes de lo natural, situado en el corazón de San Telmo, el próximo Día de los Enamorados invita a disfrutar un menú especial para dos que incluye platos orgánicos a base de ingredientes naturales y sin proteínas de origen animal. Para acompañar las preparaciones, el menú viene con una botella de vino by Ernesto Catena Vineyards.

¿Qué probar? Dentro de las entradas imperdibles vale destacar la tarta tatin de tomates confitados, con mozzarella fior di latte, aceitunas negras, miel, pesto de albahaca y masa quebrada; el carrot aguachile con ají mirasol, tomate amarillo, palta tatemada, tajín, zucchini y criolla de manzana verde; o el quinoa tempeh, con

garbanzos y guinoa grillado con salsa ponzu, chutney de uva blanca y queso cremoso de semillas de calabaza. Dentro de los principales los ñoquis de palta de ricota son un tremendo manjar (vienen con leche de coco, cebolla morada, dátiles y almendras tostadas); pizza de carbón de coco con tomate, mozzarella vegana, pesto de kale, alcauciles, pepperoni vegano y rúcula; o el risotto de arroz carnaroli con extracto de remolacha, coliflor asado, salva y nuez garrapiñada.

Top: La carta de vinos solamente contempla vinos hechos por personas que cuidan, aman y respetan la tierra y está diseñada por la sommelier Sofía Maglione. Vale destacar de la selección el Manos Negras blend de blancas, para los que quieran un blanco seco de cuerpo medio. El Moscatel naranjo de Matías Morcos para los que prefieran un naranjo seco y muy perfumado. La Criolla de Vallisto para los que gusten de tintos muy ligeros y el Amici Miei, un blend natural compuesto de Malbec y Syrah para los que opten por un tinto de cuerpo medio. O el vino de la casa, un Malbec orgánico que viene en un pingüino de 500 ml.

El dato: En su local hermano, Hierbabuena Organic Market tendrán un box especial con productos de su pastelería y panadería artesanal, disponible para pedir en formato de delivery y take away.

Dirección: Avenida Caseros 454, San Telmo, CABA

Reservas: 9 11 4097-1215



AMOR A LA FRANCESA

Quienes tengan ganas de sentirse en la ciudad del amor, COCU Boulangerie es el lugar indicado ya que los hará vivenciar la experiencia de un pequeño bistró parisino. Para San Valentín diseñaron una propuesta que se podrá disfrutar durante el almuerzo o la cena.

¿Qué probar? El menú incluye una entrada para compartir: una porción de fromage y panera que es una oda al queso con una selección de productos, confituras de la casa, cracker de semillas y frutas de estación con frutos secos. Como principales hay dos opciones: boeuf bourguignon (estofado de carne, vino de Borgoña, zanahorias y portobellos con papines) o pasta COCU (pasta de hongo de pino con salsa de parmesano, cebolla crocante, portobellos secos y escamas de parmesano). De postre incluye un eclair de chocolate y un lingote de chocolate y para beber dos copas de vino Animal Organic by Ernesto Catena Vineyards.

El dato: Como referentes de los panificados con acento francés en la capital porteña diseñaron el chorisant, un croissant relleno de chorizo, salsa criolla y chimi, ideal para acompañar con la Tatu Criolla una propuesta biodinámica, sin filtrar, ligera y suave en el paladar.

Dirección: Malabia 1510, Palermo, CABA

Reservas: 11 3026-6000



AMOR CARIBEÑO

Los que quieran disfrutar una velada con acento caribeño protagonizada por sabores marítimos, Chipper Seafood será su spot. El chef del lugar, Ernesto J. Domínguez, diseñó un menú de 4 pasos especialmente para la ocasión maridado por los vinos de la tradicional bodega mendocina Luigi Bosca.

¿Qué probar? El menú que se podrá disfrutar únicamente el 14 de febrero incluye un appetizer de chips de plátano y queso especiado acompañado de una copa de Luigi Bosca Brut Nature (blend de Chardonnay y Pinot Noir), un vino concebido para celebrar momentos únicos. De entrada hay dos opciones: aguachile de pulpo español y coco + Luigi Bosca de Sangre White Blend elaborado con uvas provenientes de Gualtallary y

Tupungato en el Valle de Uco o ceviche de dos salmones + Luigi Bosca Chardonnay. Las variantes de los platos principales son salmón cítrico y quinoa salteada + Luigi Bosca Riesling Las Compuertas o risotto de hongo y lomo + Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc. Para cerrar la velada, el momento dulce será protagonizado por un flan de coco acompañado de Luigi Bosca Gewurztraminer.

Top: El maridaje de cada paso enogastronómico fue diseñado especialmente por el sommelier del lugar, Gastón Graneros.

Dirección: Humboldt 1895, Palermo, CABA

Reservas: https://chipper.meitre.com/



AMOR POR EL BRUNCH

Blossom Restopropone un brunch delicioso para los que tengan ganas de celebrar el amor en zona norte.

¿Qué disfrutar? Como todo brunch la propuesta de Blossom tiene un popurrí de sabores dulces y salados que incluye una medialuna con jamón y queso, un tostado de jamón y queso, un sándwich de jamón crudo, tomate y rúcula, un salmón gravlax con pickles artesanales; además de variedad de panes caseros con untables, una ensalada de frutas, un tostón con palta y huevo, más una opción de pastelería y variedad de budines. Para beber el brunch viene con una infusión (café con leche o té), un jugo de naranja o limonada y claro que es infaltable la mimosa, el clásico cóctel a base de vino espumoso más jugo de naranja.

Top: Del 6 al 12 de febrero Blossom tendrá un sorteo activo en sus redes sociales en el que 5 ganadores podrán disfrutar de una cena a la carta para dos personas + un kilo de helados de Dolce y 2x1 en cócteles. Para participar se deberá publicar una foto en pareja mencionando la cuenta @blossom.resto agregando el hashtag #SanValentínenBlossom.

Dirección: Maipú 2501, Olivos; Av. del Libertador 16246, San Isidro; Edison 10, Martínez, y Constitución 1002, San Fernando.

Reservas: 11 4711-5750 para Olivos, 11 6802-8184 para San Isidro, 11 4793-4920 para Martínez y 11 6245-7815 para San Fernando.