vinetur

Tandil a la carta, dónde comer y beber entre las sierras

A tan solo 420 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires, Tandil se posiciona cada vez más como un destino en el que además de poder realizar actividades al aire libre se puede disfrutar de una gastronomía increíble.

sábado 15 de abril de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Tierra de quesos



Época de quesos es un clásico de clásico a donde no solo vale la alegría ir a comer y beber sino que además te resuelve la vida si querés comprar algún souvenir gastronómico típicamente tandilense ya que en la tienda que antecede a los salones para sentarse a comer hay quesos, embutidos y delicatessen de todos los tamaños, formas y colores.

La carta tiene de realmente de todo. Hay opciones de picadas, fondue, provoletas y sándwiches. Pero también hay ensaladas, lomos y milanesas.

Para ir picando es ideal pedir alguna de las tablas como la preferida de Teresita -la fundadora del lugar hace unos 30 años atrás- que trae quesos y fiambres cortados a cuchillo, milanesa de queso, tortilla con chistorra y ensalada frutal.

Algunas perlitas de la carta son la provoleta de camembert o la milanesa de queso brie con almendras y mermelada de frutos rojos.

Aunque las estrellas del lugar son las ciabattas porque en ellas se puede degustar los quesos y fiambres de la región: el Clari trae jamón crudo, ajos confitados con el pan untado en queso mascarpone, el Mati sale con salame tandilero, queso inza natural y el pan untado en manteca, el Mateito viene con mortadela a la italiana con nuez, queso filado y el pan untado en manteca y el Mora viene con jamón cocido ahumado en horno de barro con queso brie, lechuga, tomate y el pan untado en mascarpone.

Los postres merecen un párrafo aparte ya que los golosos saldrán con la panza llena y el corazón contento si eligen la fondue de dulce de leche o de chocolate, o por qué no la torta época de quesos o el flan con crema y dulce de leche que es tan pero tan casero que parece hecho por alguna abuela dentro de una cocina hogareña. También hay una degustación tandilera con quesos de cabra, vaca y oveja acompañados por dulce de frambuesa, dulce de leche y miel.

La selección de vinos es bien clásica e incluye propuestas de blancos, tintos, burbujas, vino del rancho que sale en pingüino o por vaso. También hay vermut de la casa que se toma como agua y atenti que directamente te llevan a la mesa la botella y el sifón para que cada uno se lo prepare a gusto.

- El dato: Para los que van con los niños, ¡hay una habitación repleta de juguetes para que se entretengan jugando!
- ¿Dónde queda? 14 de Julio 604, Tandil
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 9 a 00.
- Sin reservas: Hay mucho lugar y propuestas de espacios totalmente distintos para elegir. Adentro hay unos salones ambientados de época que te hacen viajar en el tiempo y afuera hay un gran patio para los que prefieren estar al aire libre.

Tierra de arroces y pescados



Desde hace 14 años Tierra de azafranes es una parada obligatoria dentro del tour gastronómico de Tandil. "A lo largo de estos años años de trayectoria, hemos priorizado mantener la calidad de la materia prima para que nuestros platos reflejen el mismo resultado siempre. También a lo largo de los años vivimos una constante evolución en el servicio y la atención al cliente, que hacen que busquemos estar siempre en el detalle y en cada demanda de los diferentes tipos de clientes que van surgiendo hoy en día. Todo esto es posible gracias a nuestro perfeccionismo, dedicación, pasión y

esfuerzo cotidiano" cuenta orgulloso Ricardo Camgros, fundador especializado en arroces y pescados.

En la carta aún figuran clásicos que están desde el primer día y, a su vez, van incorporando productos de carácter local, que van surgiendo de pruebas de platos que van haciendo en las noches de los menú por pasos con gran aceptación de sus clientes.

Los platos estrella son las paellas y los risottos, con un ranking de los más vendidos encabezado por el de pollo, el de hongos y azafrán, el de frutos de mar y el de porchetta al estragón.

Los pescados claro que también forman parte de los platos más elegidos con un podio compuesto por trucha asalmonada, salmón rosado, lenguado y mero. Algo a destacar es quela gran variedad de pastas son de elaboración casera y artesanal, con una dupla de lujo que incluye los ñoquis negros con salsa de gambas y los sorrentinos de cordero gratinados.

La carta de vinos tiene una clásica selección de etiquetas pensada para acompañar la propuesta gastronómica. Está organizada por variedades excepto los rosados y los espumosos que están aparte para que sea más fácil encontrarlos.

"La propuesta se compone por vinos que nos gusta disfrutar, por eso buscamos variedad de cepajes que mariden con nuestra carta y con presencia de bodegas de todo el territorio argentino. Algunas más grandes con mucha trayectoria y otras bodegas nuevas y en pleno crecimiento" explica Camgros quien agrega que "como recurso de prueba, una vez al mes realizamos cenas por pasos, de maridaje con vino, donde el sommelier de la bodega nos visita y enseña sobre la línea seleccionada y la mayoría de las veces esto nos ayuda a incorporar nuevas botellas a la carta".

Para Camgros las pelitas vínicas de la cava son los elaborados por Michel Rolland, como el Val de Flores, el vino Nube Negra de Eduardo Vidal y la añada 2010 del Cheval des Andes.

- Top: Como todos los platos se hacen en el momento se pueden cambiar salsas o guarniciones.

- El dato: Para los que amen descubrir las historias detrás de los emprendedores, en el local encontrarán el libro que cuenta la historia del lugar.
- ¿Dónde queda? San Martín 1002, Tandil
- ¿Cuándo ir? Todos los días (excepto los martes) al mediodía y a la noche.
- Reservas: +5492494499446

Carnes de caza 100% argentinas



En pleno centro de Tandil, Ladran Restaurante es una de las propuestas más trendy de la ciudad. El lugar es bien minimalista y elegante y tiene una carta gastronómica de autor centrada en cocina argentina protagonizada con carnes de caza que es un verdadero lujo.

Dentro de los imperdibles están sin lugar a dudas las empanadas de yacaré, las croquetas de ciervo y el jabalí al disco. Para los paladares un tanto más clásicos hay provoleta orgánica con tomates confitados, cebollas asadas y reducción de Malbec o langostinos en tempura con emulsión de pimientos en reducción de vino tinto.

Dentro de la selección de pastas, un aplauso de pie se llevan los raviolones de asado y provolone salteados en pomodoro y muy tentadores son también los canelones de cordero gratinados con brie y crema de hongos.

Hay arroces y pescados pero la propuesta en carnes es alucinante e innovadora ya que hay reversiones de autor de platos clásicos como la milanesa de bife de chorizo rebozada en panko con linguini a la crema y parmesano que realmente invita a entrar al paraíso.

Agendar: Los lunes y martes son las noches de fondue de quesos regionales acompañada por cherrys, croutones, papas fritas, pollo en tempura, pollo asado, bondiola braseada, albóndigas, frutas de estación, crudités de vegetales y algunas otras cazuelas sugeridas por el chef.

La carta de vinos está organizada por vinos frutados, cítricos, florales y espumosos. Para Lucas Pablo, director de alimentos y bebidas y copropietario del lugar, los imperdibles son el Tinto de Agrelo de Bodega Anaia y el Charbono del Proyecto Las Compuertas de Bodega Durigutti Wines.

¡Algo a destacar! La medida del vino por copa es generosa y la ofrecen a la temperatura correcta. Así que los que tengan ganas de disfrutar distintos vinos con los platos elegidos ¡es una gran alternativa para conciliar las armonizaciones!

La barra tiene una propuesta cortita y al pie con opciones súper frescas como el Pisco Cooler (con pisco peruano, cordial de jengibre y lima y agua tónica), el Mar de flores (con gin, cordial de miel y rosas, jugo de limón y agua tónica) o el Rotas cadenas (con gin, vermouth rosso, jugo de pomelo, sirope de eucalipto y menta).

- Top: En los próximos meses la carta sumará productos elaborados por la red de productores locales, el clúster quesero, el consejo de la DOT y pequeños productores orgánicos para que la propuesta del lugar gire hacia los entornos locales y de economía circular.
- El dato: Estén atentos porque siempre organizan ciclos de cocina local en donde se invitan a cocineros a diseñar un menú 100% made in Tandil. Además, arman ciclos con productores locales, catas de vino y maridajes.
- También para los que quieran aprender a distancia, pueden sumarse a la masterclass online diseñada por Ladran + la bartender Pipi Yalour centrada en la creación de cócteles de autor.
- ¿Dónde queda? Belgrano 591, Tandil

- ¿Cuándo ir? Todos los días (excepto los miércoles) de 12 a 15 y de 20 a 00.
- Reservas: +5492494624807

Paraíso veggie



Verde Bistró, el primer restaurante vegetariano de Tandil, es una gran alternativa no solo para los amantes del mundo vegetal sino también para todo sibarita que disfrute del arte del buen comer y beber. Ya que la propuesta del lugar es variada, abundante y deliciosa y además el entorno -casi selvático del restaurante con estanque y peces incluidos- hace que la visita sea realmente un momento único.

Se puede empezar con la burrata haloumi marinada con un cremoso de zanahoria y portobellos asados o falafel de quinoa con pera, huancaína de boniato y snack de garbanzo. Los principales son muy abundantes y uno de los imperdibles es el risotto verde con espárragos a la parrilla y cherrys, que tiene una cremosidad perfecta y un juego entre lo ácido y lo amargo que generó una oleada de sabor en el paladar. Además hay una paella de verduras asadas con croquetas de falafel, alioli de lima y aceite de sésamo que es la gloria, o también se puede optar por unos tagliatelle de azafrán a la putanesca con nueces, nabo y remolacha caramelizada o milanesa de gírgolas rebozada en panko con cebollas al Malbec y calabaza y togarashi, entre otros

platos.

Los sabores dulces también son una fiesta para los sentidos y podrán encontrar desde un tiramisú de pistachos y kombu de café, pasando por un flan de coco y vainilla con agua de flores hasta una pavlova de hidromiel y moras.

La carta de vinos es bien cortita y al pie. Así y todo hay opción de vino por copa (un blanco y un tinto) y una selección de vinos orgánicos florales, frutales, cítricos y espumosos.

Para hidratarse y refrescarse hay cócteles sin alcohol como el fresco de naranjas y soda, agua de coco y tónica, kombu de frutilla e hibiscus o el kéfir de pomelo y menta.

- Top: Todos los productos son de elaboradores y huertas locales.
- El dato: Todo el equipo del lugar desde la barra, la cocina y el servicio está liderado 100% por mujeres.
- ¿Dónde queda? Monseñor de Andrea 111, Tandil
- ¿Cuándo ir? Todos los días (excepto los miércoles) de 20 a 00.
- Reservas: +5492494606398