vinetur

6 lugares para disfrutar del vino y la comida española en Buenos Aires

La gastronomía española cada vez tiene más presencia en Buenos Aires, con opciones de las más sencillas a las más sofisticadas, aptas para todos los gustos y presupuestos

martes 25 de julio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Buenos Aires, la capital argentina, es conocida por su rica cultura gastronómica y su diversidad en opciones culinarias. Si bien es famosa por sus sabores locales, también ofrece una amplia variedad de lugares para aquellos que buscan disfrutar del vino y la comida española. A lo largo de la ciudad, se encuentran restaurantes y bodegas que recrean la esencia de España en cada plato y copa. A continuación, presentamos 6 lugares que permitirán a los comensales explorar y sumergirse en la deliciosa fusión entre la cultura española y argentina.

Casal de Catalunya



El edificio históricoalberga no solo al restaurante sino también a la sala de teatro "Margarita Xirgu" y a más de 5 salas para exposiciones y muestras de pintura, fotografía y dibujos. Apenas se ingresa al lugar, cerca de la entrada, se encuentra el bar, debajo de un maravilloso vitreaux de 1880 que acompaña la escalera de honor del histórico edificio.

El diferencial del lugar, como subraya Samuel Luque, chef y actual propietario es "el lugar lleno de historia que sigue sorprendiendo a los visitantes" con un aspecto señorial en un estilo neogótico en versión barcelonesa, que mezcla una decoración modernista de principios de siglo.

El acento de la propuesta gastronómica está puesto en las recetas no solo catalanas sino también mediterráneas así que para empezar se puede elegir entre chipirones y gambas con piperrada, caracoles al sofrito, tortillas (de papas con morcilla de Burgos, de papas con embutido y de espinacas, gambas y queso fresco). Además de gambas al ajillo, pulpo con oliva y pimentón o vieiras gratinadas. Todo puede salir como tapa o

ración.

La carta se renueva dos veces al año dependiendo la estación. Pero los clásicos son inamovibles, así que dentro de los principales son imperdibles las propuestas de pescados. Hay desde lenguado en salsa de langostinos o abadejo a la marinera con bivalvos a cazuela/ parrillada de pescados y mariscos.

Importante: La especialidad de la casa es el cochinillo de campo horneado (sale medio o entero). De hecho, para Luque es uno de los imperdibles de la carta junto con la paella y la tortilla.

Dentro de las paellas se puede elegir entre la marinera (con arroz azafranado, pescados y mariscos), de conejo y hongos, de arroz negro, pulpo, langostinos y alioli o la fideuá tradicional (tipo paella marinera de fideos partidos).

También hay otras opciones de platos como callos a la madrileña, canelones a la catalana, churrasquitos de cerdo envueltos con panceta y puré de batatas y varias opciones de arroces y risottos.

Para el momento dulce es inevitable la crema catalana aunque también se puede pedir mousse de turrones, sopa de frutos del bosque, flan mixto o mousse de chocolate.

La carta de vinos tiene una propuesta 100% argentina. "La idea es que los vinos además de gustarnos deben ser de distintas regiones y tener distintos tipos de vinificaciones para ofrecer las mejores opciones a los cliente" agrega el chef quien sugiere disfrutar algunas de las perlas de la carta como el Ojo Negro Cabernet Franc de Choele Choel, Chubut hecho en huevos de concreto o el Talud de Casa Petrini.

- El dato: La comunidad catalana en Argentina actualmente se reúne en el Casal para realizar actividades típicas comocoro- orfeó (canciones típicas), sardana (la danza nacional de Catalunya) o bolillo (puntillismo y tejido).
- ¿Dónde queda? Chacabuco 863, CABA
- ¿Cuándo ir? Abren de martes a domingos al medio y a la noche.
- Reservas: Al 1133768088

La esperanza de los Ascurra



Este neobodegón con espíritu español invita con cada bocado trasladarnos a algún chiringo ibérico. Hay tapas / raciones frías y calientes como boquerones con olivas, jamón crudo español cortado a cuchillo, tortilla de papas o papas bravas.

Dentro de las opciones de mariscos hay gambas al ajillo o al azafrán, mejillones a la provenzal o paella con gambas y mejillones.

También se puede elegir entre croquetas de jamón, huevos rotos con morcilla vasca / mollejas crocantes o croquetas de pollo y muzzarella.

Top: Hay opciones de tapeos para 2 o 4 personas que incluyen una selección de la carta + una bebida por persona (sidra, vermut, agua, soda o un 15% de descuento en el vino recomendado para el tapeo).

Para el momento dulce imperdible es la verdadera torta vasca o para los que prefieren sabores más argentos hay flan con dulce de leche, panqueques o almendrado.

Para brindar hay una linda propuesta de vermut, tinto de verano y vino por copa.

La nueva carta de vinos es cortita pero tiene una selección que vale la alegría con etiquetas blancas, rosadas, naranjas, tintas y espumantes de Manos Negras, Solito Va, Amansado, Wines of Sins, Falasco Wines, Bodega Atamisque o Durigutti Winemakers.

- El dato: Si @ tu visita en Instagram y lo mostrás al staff en tu próxima vista tendrás una caña sidra de regalo.
- ¿Dónde queda? Aguirre 526, CABA / Vicente López 1161, Local 15, CABA
- ¿Cuándo ir? Abren los sábados al mediodía y de martes a viernes por la noche.
- Reservas: https://meitre.com/es/la-esperanza-de-los-ascurra

Boca de Toro Club



Los que quieran disfrutar un tapeo español reversionado con alma argenta la propuesta de Boca de Toro Club será la ideal. Este nuevo bar se encuentra escondido en el subsuelo del Hotel Pulitzer Buenos Aires con una atmósfera íntima enmarcada en un lugar con aires neobarrocos con toques de lujo diseñado por el interiorista Lázaro Rosa-Violán, uno de los españoles más influyentes en el mundo.

Apenas se abre la carta, diseñada por el chef español Ismael Alonso, se encuentra el lema del lugar: saber comer es saber vivir. Así que el recorrido de esta buena vida puede empezar con unas croquetas de pechito de cerdo o por qué no con unos langostinos ahumados y escabechados a baja temperatura con frutillas. Los que quieran sorprenderse con una propuesta totalmente novedosa tienen que pedir las papas gofre, una especie de waffle de papa inspirado en las clásicas papas bravas, servido con alioli y una salsa de tomates. También hay tataki de lomo al vermouth, salmón curado con relish de pepino, hummus de berenjenas, gyosas de hongos ahumados o la estrella del menú: el hot dog Boca Club, un minipancho en pan casero con salchicha húngara de puro cerdo, crocante de cornalitos, jalapeño y mayonesa acevichada.

Los que quieran sentir en su boca el típico sabor de los churros españoles, tienen que dejarse tentar por la casera versión que además de ser apta vegana es una verdadera fiesta para el paladar.

La carta de vinos es breve pero variada. "Los vinos y cepas de la carta fueron seleccionados pensando en que se adapten a un público joven, tanto local como internacional" subraya Luis H Castelli Donnet, gerente de marketing de Boca de Toro Club. Van a encontrar tintos elaborados en el desde Valle de Uco, pasando por Luján de Cuyo, San Martín o Río Negro. Los blancos y rosados también dicen presente junto a las refrescantes burbujas.

El sello del lugar son los cócteles, de hecho, la propuesta se divide en tres partes: los de autor, los españoles remix y los clásicos de memoria. Para rememorar los colores, aromas y sabores ibéricos adaptados al paladar local se pueden dejar seducir por cócteles como el Rebujito Andaluz (con vino dulce, soda de lima-limón y menta), el Agua de los Apóstoles (que combina gin Príncipe de los Apóstoles, vodka de pera, sidra de pera y jugo de manzana), Sangría Patagónica (con sidra de sauco, mix de cítricos, Hesperidina y vodka), PiscoPope (con leche de coco, vainilla y canela) o la espuma mediterránea (con gin y limonada).

- ¿Dónde queda? Maipú 907, subsuelo del Hotel Pulitzer Buenos Aires, CABA
- ¿Cuándo ir? Abre de martes a jueves de 17 a 01 y los viernes y sábado de 17 a 02

- Reservas: 11 4316 0800

Sagardi



Los que quieran disfrutar la gastronomía y tradición vasca, tienen que visitar Sagardi, ya que apenas se cruza la puerta de entrada la bienvenida la da una gran barra en donde hay una tremenda variedad de pintxos donostiarras. "Los pintxos son pequeños bocados elaborados con diferentes productos, ideales para acompañar un buen vino, una caña de cerveza o un vaso de sidra, toda una tradición en el País Vasco. Contamos con más de 50 opciones entre fríos y calientes" comienza Victoria Alberti del departamento comercial.

Claro que se puede comer en la barra, pero los que prefieren la comodidad de las mesas bajas pueden pasar al salón principal del restaurante, donde también encontrarán espacios alternativos para eventos sociales o corporativos.

"El espíritu del lugar rinde tributo a nuestros orígenes, el País Vasco, un territorio singular con una cultura propia ancestral donde la cocina es el centro de la vida. De la mano del chef Iñaki López de Viñaspre ofrecemos una cocina de producto, sincera y auténtica, recuperando los sabores de siempre" agrega Alberti quien subraya que la idea es trasladar la auténtica cultura culinaria vasca con sencillez y devoción por el producto de calidad.

Así, esta cocina centrada en el producto propone una vaivén entre los sabores de la huerta, los caseríos y la costa, mixturados con productos frescos. Resultado de todos ellos, la carta gastronómica propone empezar picando jamón curado, langostinos al ajillo, croquetas de jamón, setas o bacalao.

El dato: Las tortillas están hechas con huevos orgánicos y hay opciones de papas, bacalao o con chorizo.

¡Importante! Los sábados, domingos y feriados al mediodía hay paella de calamar, mejillones y langostinos.

Dentro de las propuestas de la parrilla vasca se puede elegir entre lomo de salmón blanco, pulpo o bonito.

Top: Para los amantes de la carne,el txuletón es un imperdible y un clásico del lugar. "Es un corte de carne vacuno sublime seleccionado entre los bueyes y vacas viejas y gordas que están en la plenitud de sabor" explica Alberti..

Dentro de los sabores de la cocina de la abuela hay pimientos de piquillo rellenos, bacalao frito, txipirones rellenos en su tinta, callos de ternera o albóndigas.

La carta de vinos tiene más de 150 propuestas entre champagne, espumosos, blancos, rosados y tintos. También hay opciones de vino por copa de tinto joven, reserva, blanco, rosado y espumante.

Según Alberti los imperdibles son los tres vinos de la casa. "En La Consulta, en Valle de Uco, a 1.100mts de altura y ante la colosal muralla andina coronada por el Tupungato, tenemos viñedos plantados hace más de 40 años, libres de cualquier tratamiento químico. De ahí nace el UCO Malbec, el Pago Lobo, también 100% Malbec, que reposa

en roble durante 12 meses. Y la última creación, el UCO Rosado de Malbec".

También hay sidra vasca elaborada en la Patagonia ¡que la sirven con el escanciado típico para que con el aireado aparezcan las burbujas!

- ¿Dónde queda? Humberto 1º 319, CABA
- ¿Cuándo ir? La barra de pintxos está abierta de lunes a domingos de 12 a 00. El restaurante, de lunes a domingos de 12.30 a 16.30 y de 20 a 00.
- Reservas: https://restaurante.covermanager.com/sagardi-buenos-aires-reservas/

De Lucía Tapas



Si hay un lugar que invita a trasladarnos en un santiamén a algún rincón español es De Lucía Tapas que como enumera Pedro Diciervo -cocinero y creador del lugar- combina tres ingredientes irresistibles: pasión por el flamenco, el buen estar y la comida rica que se comparte con los seres queridos.

Para los que prefieren la experiencia de la barra, bien típica del mercado. podrán disfrutar así los sabores elaborados en el momento y a la vista. Y desde hace un tiempo atrás, también está la opción para comer en el salón tipo restaurante con unos 50 cubiertos para disfrutar los mismos sabores en la comodidad de una mesa. Como define Juliana Cosentino, socia del lugar, "el corazón de De Lucía es la cocina abierta y cercana, donde la alquimia de sabores, texturas y aromas nutren y reconfortan".

Los platos estrellas son las tablas de tapas (hay opción veggie), de mar (con langostinos, rabas, cornalitos, mejillones en escabeche con alioli de cilantro, merluza y boquerones), de quesos (camembert con alga nori, azul con arrope, reggianito y burratina con hilos de morrón, romano y morbier) o de mollejas doradas y con pesto criollo.

Otra de las vedettes del lugar son las tortillas de papas (preparan una de 5 kilos que se sirve por porciones) que salen con jamón serrano, chorizo colorado, pimientos asados o boquerones.

Para los que quieran disfrutar sabores bien marítimos hay paella con frutos de mar, langostinos ahumados o con panko, mejillones a la provenzal, bolitas de pescado, rabas, sándwich de rabas, ensalada de salmón o langostinos.

Hay raciones de papas bravas, embutidos, albóndigas, berenjenas al ajillo, chambota o el serranito que es un sándwich de jamón serrano, pan alioli, pimientos asados y cerdo ahumado.

Para el postre se puede elegir entre flan de coco, rondeña de dulce de cayote, queso brie, menta y almendra o brownie de dulce leche con helado de pistacho, pomelo y crocante de chocolate.

El dato: Imperdible es el vermut de la casa, que además se puede llevar en botella para disfrutar en casa.

Top: Este año sumaron su marca de birras en tres estilos: pilsen, red ipa o negra.

Hay tinto de verano y algunas propuestas de vinos blancos, rosados, tintos o espumantes.

- Tip: Si vas al paso podes pedirte un torito: una tapa + copa de vino.
- Recomendación: Hay que estar atentos al menú del día y los especiales para el fin de semana donde pueden aparecer manjares como cochinillo con batatas al infierno o pejerrey rebozado en sésamo y curry con puerros braseados y papas pay.
- ¿Dónde queda? Mercado de San Telmo Puesto 40 y 59,Defensa 963, CABA.
- ¿Cuándo ir? Abren de lunes a viernes de 11 a 18 y los sábados, domingos y feriados de 12 a 20.
- Sin Reservas: Para tener lugar ideal es ir tipo 12 o sino tipo 14.30. O a media tarde para merendar unas ricas tapas.

El Burladero



El único restaurante español en Argentina con el sello de calidad Restaurants from Spain propone un viaje a España a través de sus tapas, cañas o paellas.

La bienvenida comienza con una cerveza o sidra de cortesía, un gazpacho y la panera casera con olivas verdes y negras.

Un clásico del lugar son las tortillas, la más famosa es la "española" con papa, cebollas y chorizo colorado. También hay una opción con chistorra y de fideuá.

Para el tapeo la estrella es el "jamón de Jabugo" que viene acompañado con "pa amb tomaquet" -pan tostado con ralladura de tomate. Hay también croquetas de calamar y bacalao, gambas al ajillo, chipirones a la plancha en su tinta, pulpo a feira y langostinos a la plancha.

Dentro de los principales hay rabo de buey al vino tinto, conejo a la sidra, riñones al Jerez, "Ibérico" con pimientos y papas a la española, callos a la madrileña o zarzuela de pescados y mariscos.

Los arroces son la gran perla del lugar. Hay paella a la valenciana, de mariscos; de campo, pollo y conejo; de vegetales y setas; con arroz negro, calamares y gambas; fideuá de frutos de mar o negra con chipirones y gambas.

Tip: Compartir los platos ya que las entradas como los platos principales son súper abundantes.

Si queda un lugarcito para el postre hay para elegir entre crema catalana, natilla con frutos rojos, arroz con leche asturiano, churros, flan de naranja, peras a la sidra, volcán de chocolate / naranja, entre otros dulces sabores.

La carta de vinos tiene una gran variedad. Por eso viene con algunas sugerencias por cepas. También hay un apartado de vinos españoles, tintos, blancos, rosados, espumosos y champagnes. También hay algunas propuestas de vino por copa.

- El dato: Si van en auto tendrán dos horas de estacionamiento sin cargo en un parking a una cuadra del restaurante. ¡No olvidar sellar el ticket antes de retirarse del lugar para validar el descuento!
- ¿Dónde queda? J. E. Uriburu 1488, CABA.
- ¿Cuándo ir? Abren de lunes a domingos de 12 a 16 y de 20 a 00. Los viernes y sábados están hasta la 1 AM.
- Reservas: 11536912717