vinetur

5 lugares para disfrutar parrilla y vino en Argentina

Un viaje gastronómico por los mejores lugares para degustar carnes y vinos argentinos

lunes 27 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Porque carne y vino es una dupla infalible, recorrimos algunos lugares ideales para compartir este clásico de clásicos 100% argentino.

Culto a la carne en Puerto Madero



Los fanáticos de la carne tienen que visitar **Villegas Restó Grill** ya que toda la propuesta de la carta se centra en sabores preparados a la parrilla para disfrutar recetas típicamente argentinas.

"Creemos que la diferencia la marcamos en el valor agregado que damos en el servicio. Si bien somos un restaurante grande, con capacidad para 250 personas, intentamos brindar un servicio personalizado a cada uno de nuestros comensales. Pregonamos la hospitalidad en el servicio y trabajamos de la mejor manera nuestros productos" cuenta orgulloso Julián Dubliet, gerente general de Villegas Restó Grill quien subraya que todas las carnes tienen un proceso de maduración y conservación de 14 días a frío controlado para dejarlas descansar de la mejor manera y para mantener los jugos, color y textura.

Para empezar por el bocado típicamente argento, hay que pedir empanadas. Hay de carne cortada a cuchillo, de bondiola desmenuzada, de salmón fresco o de queso y vegetales grillados.

El dato: Imperdible es la degustación de chorizos, con sabores tradicionales o con parmesano o morrón.

Claro, que la parrilla es la estrella del lugar así que hay variedad de achuras y provoletas; cortes a las brasas (como bife de chorizo y ojo de bife); cortes magros (como entraña, medallón de lomo, vacío o bife de picaña); y cortes con huesos (como asado de tira, asado especial u ojo de bife con hueso).

Las especialidades de la parrilla son el matambrito de cerdo (con morrón asado, ajo y muzzarella), la brochette de lomo marinado con panceta, pimiento rojo y cebolla colorada, la bondiola con salsa barbacoa, morrones con ajo y perejil, la hamburguesa marinada con salsa barbacoa + queso provolone y cebolla caramelizada o el sándwich de ojo de bife.

También a las brasas sale la pesca del día (corvina negra o lenguado), el salmón grillé, la bondiola de cerdo y la pechuga o muslo al limón.

Como guarnición se puede elegir entre puré de papas o calabaza, papas o batatas fritas, papas cuña a la provenzal, papas rústicas gratinadas a las hierbas, papas rejilla, vegetales a las brasas, papa rellena con queso crema, verdeo, panceta y parmesano, arroz con frijoles negros y panceta, espinacas / brócoli a la crema gratinada o espárragos con queso azul.

Para los team dulce hay muchas opciones. Desde flan mixto, pasando por panqueque de dulce de leche o budín de pan hasta volcán de dulce de leche, cheesecake, crumble de manzana, ensalada de frutas o helado.

La carta de vino tiene unas 50 opciones de Malbec, algunos Cabernet Sauvignon y red blends, varios Chardonnay y una pequeña selección de variedades menos tradicionales en blancas y tintas. Hasta el mes pasado la propuesta estaba centrada exclusivamente en vinos mendocinos de bodegas comerciales ya que "al estar ubicados en una zona turística, apuntamos a bodegas o etiquetas que sean de fácil reconocimiento para el público extranjero" cuenta el gerente general, quien agrega que a partir de noviembre sumaron las recomendaciones de la sommelier Mariana Gil Juncal "que nos recomendó 8 vinos nuevos para recorrer la Argentina de norte a sur".

Este viaje en copa comienza por el Valle Calchaquí con el Sunal Ilógico Malbec 2019 elaborado por Agustín Lanús. Un vino de extrema altura, un blend de 3 micro terruños del alto Valle Calchaquí: Angastaco, Salta, a 2400 msnm, Amaicha del Valle Tucumán, a 2200 msnm y Hualfín, Catamarca, a 2100 msnm.

De Chilecito, La Rioja, incluyeron el La Puerta Gran Reserva (Malbec, Bonarda, Syrah) elaborado por Javier Collovati para Bodega Valle de la Puerta. Es una partida limitada, elaborada solo en las mejores cosechas.

Del Valle del Pedernal, San Juan, el VP Malbec de Bodega Familia Azcona, un Malbec distinto elaborado en un terroir calcáreo oceánico como La Borgoña (Francia) o La Toscana (Italia).

De Colonia Caroya, Córdoba, Patente X Gran Reserva 2020, un Blend con Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec elaborado con uvas de un viñedo agroecológico por Dani Massilla, Danilo Fantini y Gaby Campana. Es una partida limitada de 600 botellas.

Del Oasis sur de Mendoza: A contramano naranjo de Moscatel elaborado por Jorge Rubio en General Alvear.

De Balcarce, Buenos Aires, el Insólito Albariño 2020 elaborado por la enóloga Delfina Pontaroli en Bodega Puerta del Abra, donde como en Galicia la presencia de suelos calcáreos brinda a los vinos una compleja expresión frutal con notas minerales.

De 25 de Mayo, La Pampa, el Cabernet Franc Desierto Pampa elaborado por Sebastián Cavagnaro (con asesoría de Paul Hobbs) en Bodega del Desierto.

Y de Trevelin, Chubut, el Pinot Noir 2020 de Contracorriente elaborado por la enóloga Sofía Elena, en uno de los viñedos más australes y extremos del mundo. Es una partida limitada de 2729 botellas.

- Top: Hay algunas opciones de magnum (botella de litro y medio), ideales para mesas de 4/6 comensales.
- ¿Dónde queda? Alicia Moreau de Justo 1050, CABA
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 12 a 00
- Reservas: Al 1149352375

Sabores argentos en Parque Avellaneda



Este año desembarcó en una gran esquina del oeste de la Ciudad de Buenos Aires, **Olivera**, una parrilla con aires de bodegón porteño que busca a través de sus sabores caseros -protagonizados por productos frescos- sumarle esa dosis de amor y cariño necesaria para que cada receta sea única.

Para eso, Leonardo Díaz, cocinero del lugar, trabaja a diario no sólo en la búsqueda de cada ingrediente sino en la elaboración del aceto balsámico, la ricota y las conservas que se pueden disfrutar apenas uno llega a Olivera transformadas en la selección de antipastos. Una oda al sabor y a las texturas merecen los champis al vino blanco, el escabeche de pollo con naranja y chimichurri, los morrones asados y la berenjena con alioli de zanahoria.

Entre los objetos de antaño que reposan en todo el salón principal -cajones de gaseosas, camisetas de fútbol y botellas de miles de colores y tamaños- sobresalen los sabores de la fainá rellena con mozzarella, jamón y cebolla; el falafel con alioli de limón, el hummus de calabaza, la tortilla de papa con chorizo y huevo frito y las infaltables empanadas fritas (de carne cortada a cuchillo con salsa picante, pollo al curry, fugazzeta de tres cebollas con salsa picante o mondongo con salsita romesco).

Como la idea es hacerte sentir como en casa, un clásico son las cazuelas de barro que salen con pastel de calabazas asadas con un desmechado centro de entraña al vino tinto con tomates confitados y yema de huevo rebozado frito; las mollejas al verdeo con papas españolas; el pastel de papas de la nona o las berenjenas a la parmesana.

El dato: Las milanesas son para compartir. Está la clásica de ternera o pollo con fritas o ensalada mixta; también hay de napolitana, fugazzeta, de ternera con fideos al huevo casero, de pollo con champi, de berenjenas o de cerdo con coleslaw.

Ahora bien si nos metemos en los sabores de la parrilla se puede arrancar la comida con alguna achura como chorizo puro de cerdo, morcilla a las brasas, riñoncitos a la provenzal, chinchulines, mollejas o para los que quieran tocar el cielo con el paladar imperdible es la provoleta Olivera (que sale una gran corona de jamón, morrón asado y cebollas salteadas al Cinzano); y que si además tienen la fortuna de que se las sirva en el plato Gabriel, se corona un momento gastronómico de cuento. Porque cuando uno sale a comer el disfrute no solo se centra en el sabor de la comida, sino en el entorno del lugar y sobre todo en el servicio. Y en Olivera ese tridente no solo que promete sino que cumple por demás.

De la parrilla al carbón sale la parrillada para compartir, el asado banderita, el vacío, el matambre al limón, el matambrito a la pizza, la bondiolita y el pollo.

Pero si quieren probar algunos de los especiales de la parrilla pueden pedir el bife de chorizo, el centro de entraña tiernizado a la parrilla con costra de manteca y hierbas, la brochette de vegetales, cerdo, pollo o lomo; o el matambrito a la provoleta; que cuando lo corta Gabriel con dos cucharas, más de una vez lo chicanearon diciéndole que afila las cucharas, pero él entre risas responde que "la carne es tan tierna que se corta con las cucharas".

Para el momento dulce hay budín de pan, tiramisú, panqueque flambeado, bombón helado o la dupla de queso y dulce de quinotos.

La selección de vinos es cortita y al pie, con propuestas de blancos, rosados, tintos y dulces. El vino de la casa (Cabernet Sauvignon o Torrontés) sale en pingüino de un litro o en copón.

Hay unas 10 propuestas vermut, con o sin soda. Y si van en grupo se puede pedir el combo de la botella con 2 sifones.

- Se viene: En el subsuelo de Olivera se vendrá en 2024 la vermutería con almacén incluido para tapear, entre otras cosas, los sabores caseros del cocinero: escabeches, conservas y carnes ahumadas.
- El dato: Los jueves y viernes el tango dice presente en Olivera. Y si hay fútbol, juegue quien juegue, los viernes también se suma el partido del día.
- ¿Dónde queda? Av. Olivera 901, CABA
- ¿Cuándo ir? De miércoles a domingos de 12 a 16 y de 20 a 00
- Reservas: Al 1173650492

Asado al asador en el Oeste



Si quieren comer asado al asador en zona oeste, **Ramona Restaurante** en Lomas del Mirador ofrece riquísimos sabores con un servicio comandando por mozos de antaño.

Para empezar, como siempre ideal unas empanadas de lomo cortado a cuchillo o de salmón; o si quieren algo de las brasas hay provoleta, mollejas crocantes, riñoncitos o chinchulín tiernizado.

De la cocina se puede pedir lomo al Malbec, milanesa de lomo o risotto de hongos frescos y secos.

Las pastas son otra gran especialidad de la casa. ¿Qué probar? Raviolones de salmón rosado a la crema, fideos negros con langostinos, aceite de oliva y ajo o spaghettis secos italianos a la crema.

Recomendación: Del asador se puede probar el costillar de novillo o el chivito y de la parrilla: asado se tira, bife de chorizo, ojo de bife, bife de lomo, entraña de novillo o salmón grille.

Para acompañar hay una variada selección de ensaladas, tortillas, papas fritas, a la crema o al natural.

Los platos estrella de Ramona incluyen el célebre ruedo criollo, además del chivito y el costillar de novillo, cocidos a fuego lento durante 4-6 horas.

Para en momento dulce hay de todo: desde tiramisú, volcán de chocolate o mousse de chocolate, pasando por almendrado, bombón escocés o la copa helada Ramona (con helado de vainilla, frutillas, sambayón y nueces) hasta queso y dulce, budín de pan o ensalada de frutas.

- Top: Hay tragos clásicos y algunos sin alcohol. La carta de vinos tiene presencia de grandes bodegas mendocinas con alternativas en tintos, blancos y espumantes. Y por copa, el vino de la casa o también se puede pedir media botella de la selección tinta del mes.
- ¿Dónde queda? Av. General Paz 12511, Lomas del Mirador
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 12 a 16 y de 20 a 00
- Reservas: Al 1141791427

Parrilla de vanguardia en Palermo



Hierro, tiene una propuesta de fuego y cocina a corazón abierto con carnes de novillo angus black, maduradas 30 días al vacío y cocinadas al quebracho colorado, junto con una selección de vegetales orgánicos de estación y una selección de vinos y cócteles de autor.

Para arrancar se pueden probar los hongos de estación con coliflor a la parrilla, mozzarella y pesto de albahaca; la provoleta Hierro con pera y cebolla morada asada y miel especiada; el chorizo de cordero, la berenjena rostizada o las infalibles mollejas a la chapa.

Dentro de los principales hay bife de chorizo, ojo de bife, vacío, entraña, asado banderita y ojo de bife con hueso.

También están los cortes especiales como el ojo de bife de novillo argentino con 30 días de maduración, el bife de chorizo madurado, el bife de chorizo 100% pastura con certificación grass feed por Liaf, T-bone, el ojo de bife y el bife de chorizo wagyu.

¿Con qué acompañar tanta carne? Con mil hojas de papa con queso provola, cebolla asada y reducción de aceto; boniato al rescoldo con requesón alimonado, reducción de pera, almendras tostadas y salvia fresca; parrillada de vegetales (que incluye zapallo cabutia, tomatón asado, zanahorias ahumadas, cebollas al rescoldo, remolachas y hojas orgánicas) o chauchas rollizas con hongos de estación, crocante de cebolla morada frita, ají, ajo y limón.

Además hay gigot de cordero braseado, ribs de cerdo, pollo de campo marinado con naranja y tomillo fresco, raviolones de cordero ahumado y trucha patagónica.

Para cerrar la comida con un sabor dulce se puede pedir el flan casero de vainilla, el budín de pan con ralladura de naranja, uvas pasas, almíbar de Malbec/Bonarda, crema montada y uvas chamuscadas; el panqueque con nueces glaseadas y semifredo de dulce de leche; el crumble de peras, el triple de dulce de leche (volcán de dulce de leche, vauquita casera y semifredo de dulce de leche) o las texturas de chocolate (mousse y lajas de chocolate semi amargo, merengue de cacao y zest de naranja).

La carta de vinos premium tiene cuatro recomendaciones por bodega e incluye a Catena Zapata, Zuccardi, Falasco Wines y Salentein. Además, hay propuestas de tintos, blancos, rosados y espumantes. También hay 6 etiquetas de vinos por copa que se sirven de la máquina expendedora de vinos para garantizar calidad y temperatura óptima de servicio.

- Top: Hay cócteles a base de vino como el Rosalía (con vino blanco macerado con clavo de olor, Restinga Otoño, frutos rojos y chip de remolacha) o el Niña bonita (con Torrontés, ron añejo especial, Malibú, mango, naranja y albahaca).
- ¿Dónde queda? Costa Rica 5602, CABA
- ¿Cuándo ir? Martes a sábados de 12 a 01, domingo y lunes de 12 a 19
- Reservas: Al 112486 8061

Carnes escondidas en Recoleta



Dentro del Mio Hotel Buenos Aires se oculta **Rufino**, una parrilla especializada en carnes argentinas donde el vino es un gran protagonista. Desde que se baja al subsuelo donde se encuentra el salón del restaurante el vino es omnipresente, ya que forma parte de la decoración, además de reposar en la cava que viste el salón principal y además es siempre la mejor opción para acompañar las propuestas de la carta gastronómica.

Las empanadas son un clásico para pedir de entrada. Hay de morcilla, asado cortado a cuchillo o de humita, verdeo y queso feta. También se puede arrancar con una provoleta, un chorizo artesanal acompañado por una ensalada criolla, una lengua a la vinagreta o para los team veggie hay buñuelos de espinaca, mix de hongos a la chapa o zucchinis asados.

Las carnes son las estrellas del lugar. Especialmente el ojo de bife con hueso cocinado a la parrilla con manteca de chimi y ajo o el costillar de centro cocido a baja temperatura por 6 horas. También hay bife de chorizo, entraña, arañita, matambre de cerdo a la napolitana, pechito de cerdo y osobuco braseado.

De la parrilla salen también una tremenda selección de vegetales como el morrón relleno de quesos y cebolla caramelizada y la berenjena asada, con gajos de zapallo o coliflor.

Para el momento dulce se puede pedir flan casero, panqueque de dulce de leche caramelizado con helado, cremoso de chocolate y crocante de frutos secos con cristales de sal marina, tiramisú, frutillas con crema, helados o peras al vino tinto.

La carta de vinos está separada por estilos: con tintos a la cabeza, blancos, rosados y espumantes. Hay vino por copa y descorche ($8.500), es decir, pueden llevar el vino de casa para disfrutar con alguno de los platos del lugar.

- El dato: La carta de vinos presenta las añadas de cada etiqueta. Algo que no es tan usual de encontrar en muchos restaurantes. También hay cócteles de autor a base de vino. ¿Qué probar? El summer rose es fresco y dulce protagonizado por Sauvignon Blanc, almíbar de romero, almíbar de frutos rojos y tónica o el Rufino Spritz con vodka, Aperol, almíbar de canela, pulpa de ananá y espumante.
- ¿Dónde queda? Av. Quintana 465, CABA
- ¿Cuándo ir? Todos los días desde las 19.30
- Reservas: https://rufinoargentino.meitre.com