vinetur

5 lugares para brindar en verano

miércoles 24 de enero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Terrazas, patios o espacios al lado del río son los lugares ideales para este verano salir a comer y beber rico.

COMO EN UN AVIÓN



En pleno Palermo, Airport propone un viaje a través de los aromas y sabores de su carta gastronómica diseñada por Dante Liporace con una propuesta de cócteles de autor de lujo (no solo por las recetas sino por la presentación) creada por Leandro Millán.

Para los que aman viajar, este lugar te hace sentir que estás en un aeropuerto desde llegás hasta que te vas: te reciben con un ticket de embarque, la llegada al salón principal atraviesa un free shop, los camareros están todos lookeados como comandantes de abordo y la decoración del lugar es sublime: un avión descansa en la terraza del lugar mientras un vip oculto es una cabina de avión donde sentís que estás realmente en vuelo.

"Airport surge de la idea de hacer un lugar completamente original y único en Argentina. En esa búsqueda encontramos un avión checo, un Súper Aero 45 del año 1956, de los cuales sólo llegaron cinco unidades al país. A partir de ese hallazgo decidimos emular un aeropuerto, replicando todas las experiencias que se vivencian; desde pasar por un check in, el freeshop, estar en una pista junto al avión, hasta poder sentarse en el interior de una cabina original de un Boeing 747 del año 1980" detalla Sergio Leborán, socio gerente quien destaca que al ser un bar temático, único dentro de Sudamérica, los vienen a visitar turistas de todo el mundo, pero principalmente desde Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay.

Top: Los cócteles de autor son reversiones de clásicos y todos están bautizados con nombres de famosos aeropuertos internacionales.

Dentro de las entradas la tabla Airport propone disfrutar un popurrí de algunos de los sabores de la carta que incluyen croquetas de jamón crudo, alioli y pollo asado, emanadas de salmón, hummus de falafel. También hay burratas con pesto, provoleta y langostinos rebozados.

Las pastas frescas son una de las estrellas del lugar. Hay raviolón de pavita o de calabaza, ñoquis de parmesano y los imperdibles fideos negros con crema con salmón con croute de frutos secos. También hay hamburguesas, ribs, ensaladas y risotto de hongos.

Además, hay barra de sushi con propuestas de rolls, niguiris, sashimis, tiraditos y geishas.

¿Los platos más pedidos de la carta? La milanesa de lomo con fideos , la hamburguesa Airport y la tabla Airport.

Para los que aman los sabores dulces podrán elegir entre un húmedo de chocolate, helado artesanal, brownie con dulce de leche o la copa Airport con brownie, helado de dulce de leche, chocolate intenso, americana y praliné de almendras.

En la carta de vinos hay alternativas de tintos, blancos, rosados y burbujas. "Actualmente contamos con mucho público extranjero que se inclina mucho al Malbec. Hoy tenemos bodegas clásicas pero estamos por estrenar una carta de vinos que contará con una selección de distintos Malbec o blends con Malbec de distintos lugares de la Argentina elaborados por pequeños productores del país" anticipa Leborán.

- ¿Dónde queda? Cabello 3601, CABA
- ¿Cuándo ir? Lunes a jueves de 18 a 02, viernes hasta las 3, sábados de 12 a 3 y domingos de 12 a 2.
- Reservas: https://airport.meitre.com

AL LADO DEL RÍO



Los que tengan ganas de comer y beber rico al lado del río tienen que ir a María Luján Ristorante, un clásico de Tigre con aires mediterráneos ubicado en una casona histórica de 1890.

"María Luján nació en el año 2005 como una iniciativa familiar y con el tiempo el negocio fue creciendo y lo que fue un hobby se convirtió en un clásico de Tigre, ya que la mayoría de los vecinos del barrio y vecinos de zona norte empezaron a venir y recomendarnos" comienza Edgardo Vieira, gerente del restaurante quien cuenta que después empezaron a recibir la visita de turistas internacionales que buscaban conocer Tigre y además vivir una experiencia gastronómica distinta. "Nuestro diferencial es que estamos emplazados en el histórico Paseo Victorica, en una casona antigua remodelada y somos el único restaurante en la zona que cuenta con todos sus salones con vista al río, lo que brinda una sensación de relax o armonía cuando venís a almorzar o cenar".

Si nos metemos de lleno en la carta, para empezar, la empanada de salmón es la mejor opción para los que prefieren los sabores marítimos, sino también hay empanada de carne rota, milanesitas a la muzzarella, provoleta, rabas, tabla de quesos y fiambres o un picoteo de mar.

Hay clásicos como milanesas, ensaladas varias y pastas infalibles como sorrentinos de jamón y queso, ravioles de pollo y espinaca o ñoquis de papa.

Y para los fanáticos de las pastas hay algunas especiales como los sorrentinos caprese, panzottis de calabaza y mascarpone y raviolón de salmón ahumado con crema de gírgolas y camarones.

También hay risotto verde con pollo, de hongos y el especial de la casa con gambas y mejillones.

Dentro de la pesca pueden probar dorado con salsa de zanahoria, mero a la gremolata o con queso azul, pacú con papas rústicas, trucha salmonada al limón, salmón grillado y de la huerta, paella de mariscos o pulpo a la gallega.

De la cocina sale pollo a la mostaza, thai, grillado o amalfitano relleno de espinaca, parmesano y panceta. También hay pamplona de cerdo, bondiola a la cerveza negra o a la barbacoa, bife de chorizo tradicional o relleno con panceta, queso, cebolla y tomates secos, ojo de bife, lomo strogonoff, lomo a la pimienta o cazuela de lomo a la crema.

¿Los imperdibles? Los raviolones de salmón ahumado, los sorrentinos caprese, el risotto María Luján, el salmón del Pacífico y el pescado de río.

Para el momento dulce hay opción de flan casero, natilla, helado, tiramisú, mousse de chocolate, frutillas con crema, panqueque con dulce de leche, tarta de manzana o lemon pie.

La carta de vinos incluye una selección de tintos clásicos de Salta, San Juan y Mendoza; blancos, rosados, dulces y espumosos. Y también hay algunas opciones por copa que salen de la máquina para garantizar la mejor calidad del vino.

- El dato: Cuentan con estacionamiento frente al restaurante.
- ¿Dónde queda? Paseo Victorica 509, Tigre.
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 8 a 00.
- Reservas: Al 1169954287

EN UN JARDÍN ESCONDIDO



En los jardines del Museo Fernández Blanco -ideal visitar para los que gusten descubrir los tesoros de la América colonial- pueden sentarse en una mesita rodeados de naturaleza para probar las delicias de Los Jardines de Las Barquin. Un espacio que busca revalorizar un grupo de alimentos que ha sido protagonista indiscutible de la historia argentina: los cereales. "Que han sido el motor económico histórico de Argentina, con los que el país pagó sus cuentas siempre", comenta Germán Sitz -quien lleva adelante el proyecto junto con Ale Feraud (Alo´s Bistro) y Pedro Peña con quien

también comanda Niño Gordo, La Carnicería, Chori y Taquería Juan Pedro Caballero- quien subraya que el objetivo no es sólo llevar los cereales a los platos de la carta, sino poner el foco en ellos, hablar de granos y cereales, de sus sistemas de producción y distintas categorías; entender que no cualquier trigo es el mismo, no hay dos granos de arroz iguales, que las cebadas varían.

¿Por qué Los jardines de las Barquin? Porque en esa propiedad solía vivir la Condesa María Ignacia de Velasco Tagle Bracho, quien recibió su título nobiliario pasados sus 60 años y nunca se casó ni tuvo hijos. Por eso, de alguna manera "adoptó" como hijas a sus sobrinas, las Barquin, las muchachas más bellas de Buenos Aires. Se dice que todos sus pretendientes desfilaban por los jardines de la propiedad, donde hoy se encuentra el restaurante.

"La idea del lugar surgió en el momento en el que fuimos a ver la propiedad y descubrimos estos jardines tan lindos. Después nos juntamos con un historiador que nos contó toda la historia de la propiedad y nos habló de estas hermanas, las hermanas Barquín, que eran grandes anfitrionas y que tenían coplas hechas para las grandes fiestas que daban y todo viajero que llegaba a Buenos Aires tenía que conocer estas fiestas que ellas armaban. Entonces, en homenaje a las grandes anfitrionas que eran, le pusimos su nombre al restaurante" agrega Stiz mientras destaca que el diferencial del lugar es "por un lado lo estético, además de la gran naturaleza y el gran jardín en el medio de Buenos Aires. Un jardín que parece que estás en no sólo en otra época, por el gran palacio que tiene de estilo colonial, sino también por la gran vegetación y el gran espacio verde que tiene. Por el lado gastronómico, la gran diferencia que tiene es que se juntó todo el grupo de Niño Gordo, La Carnicería y Alo's".

¿Qué pedir? Hay tres entradas: tomate reliquia (con frutilla, cebolla morada, espinaca, almendras y cassis. Empanada de centeno rellena de hongos con berro, ricota ahumada, sarraceno y cebolla; o fainá de garbanzos, berenjena, huevo y verdes.

Dentro de los principales pueden pedir milanesa de cerdo rebozada de semillas con guarnición de zucchini, palta y espárragos; hamburguesa de lenteja con queso, tomate y cebolla + papines; o risotto verde de cebada con espinacas, habas, arvejas, garrapiñada de girasol, queso y verdes. También hay un plato de pesca del día y una

pasta del día que va cambiando.

"La propuesta gastronómica se renueva por temporada, en este caso los ciclos de temporada que utilizamos son los ciclos de siembra de cereal. Toda la gastronomía está basada en cereales y granos argentinos de gran calidad, tratando de darle importancia y reconocimiento a todos estos productores que hacen harinas y cereales de gran calidad, tratando de diferenciar lo que es lo masivo del que hace un producto artesanal" explica Stiz.

La carta de vinos es cortita y al pie, diseñada por la sommelier Sorrel Moseley Williams. Hay 12 etiquetas que incluyen un pet nat, un Sauvignon Blanc, un Torrontés, un naranjo, tres criollas, un Malbec, una Garnacha y un Pinot Noir. "Las Barquin abrió como un restaurante de mañana, mediodía y tardecita, entonces la idea de la carta de vinos era poner vinos fáciles de tomar de estilo ligero o con poco alcohol para poder estar disfrutando si estás de paso al mediodía y poder seguir" detalla la sommelier.

¿Las perlitas de la carta? El Sacha Tigre, una Criolla de la Bodega Kindgard, que es un proyecto nuevo en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy, liderado por la winemaker Diana Belinchoni y su primo agrónomo. "Es un lindo proyecto ya que han juntado Criollas de familias de la Quebrada y después hicieron esa mezcla. Es un vino fácil de tomar, de una región que no hablamos demasiado, pero que está dando que hablar cada vez más" remarca la sommelier.

Otra perlita es el Roca Madre Viñas Viejas Chenín Blanc que hace Juanpa Suárez. "Viene (como dice la etiqueta) de viñas viejas y eso transmite cómo cuidando, pensando y contemplando se puede traer el pasado al presente y al futuro. Realmente me gusta su frescura y es lindo hablar de Chenín Blanc que siempre fue un una cepa muy amada en este país y se fue olvidando y ahora tiene su revancha".

Otra joyita de la carta es el Alma Gemela Garnacha. "Me gusta mucho como alternativa a los tintos ligeros, como un Pinot. La sommelier winemaker Mariana Onofri lo hace con Garnacha de Lavalle, la zona del este de Mendoza. Una zona medio olvidada en donde siempre se habló de vino a granel y uvas para granel. Así que me gusta mucho lo que ella hace y justo el Garnacha me parece muy lindo para tener como opción".

Top: Todos los vinos salen por botella o por copa.

Durante todo el día hay algunas opciones que juegan como desayuno o merienda: tostada de masa madre con huevos, tomate y shakshuka, tostada de hummus de alubias, hongos, kale, gremolata y huevo; croissant relleno de brie, palta y rúcula o una tabla de quesos. Además hay bollería de Alo's, famosa por su técnica y calidad. Así, por primera vez se podrán disfrutar de las creaciones de Feraud en el centro porteño.

- El dato: Por ahora hay solo 20 cubiertos así que se recomienda reservar.
- Recomendación: Lleven repelente.
- ¿Dónde queda? Dentro del Museo Fernández Blanco, Suipacha 1422, CABA.
- ¿Cuándo ir? Miércoles a lunes de 1o a 18.
- Reservas: Al 1125394950

EN EL ECOPARQUE



Águila Pabellón, el nuevo restaurante del Ecoparque de Buenos Aires, se encuentra en lo que originalmente era la emblemática confitería Águila, construida en 1905, espacio declarado en 1997 Patrimonio Histórico de la Ciudad.

"Fue un desafío enorme porque encontramos esta casona abandonada y logramos ponerla en valor luego de más de un año de trabajo en donde recuperamos el 100% de la propiedad, manteniendo originales todas sus carpinterías, pisos, fachada y demás.

Estar ubicados dentro del Ecoparque y tener unas vistas fascinantes en el medio de la ciudad es un factor diferenciador sin lugar a dudas porque desde nuestras terrazas se pueden ver y escuchar los animales" cuenta orgulloso Pedro Diaz Flores, socio y director del Grupo Abridor.

La simple y noble propuesta gastronómica fue creada por el chef Julián Galende, cuyo objetivo principal se centró en rememorar clásicos sabores de la cocina porteña. Así dentro de las entradas son imperdibles la tortilla de papas o la provoleta con morrones. Y dentro de los principales destaca el ojo de bife, la entraña, la milanesa de carré de cerdo, los pappardelle caccio y pepe o el risotto de espinaca.

Recomendación: Por ahora los platos más pedidos son el ragout de hongos, los chipirones y el bife de chorizo.

La carta de vinos fue creada por la sommelier Agustina de Alba quien incluyó 10 recomendaciones imperdibles como un Malbec de Río Negro, un Pinot Noir de El Cepillo (Valle de Uco), un rosado del Valle de Calingasta (San Juan), una Malvasía del Valle de Tupungato (Valle de Uco) y un Semillón de El Peral (Valle de Uco).

- El dato: Es uno de los 57 restaurantes recomendados por la Guía Michelin en Argentina.
- ¿Dónde queda? Av. Sarmiento 2725, CABA.
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 9 a 24.
- Reservas: https://aguilapabellon.meitre.com

EN UN CLUB DE BARRIO



El Club Kimberley Villa Devoto es un clásico del barrio ya que desde 1942 forma parte de la vida de los vecinos quienes siguen recordando la época de oro de los carnavales de la ciudad. En la actualidad, además de jugar al fútbol se puede practicar arquería, patín artístico, jugar al metegol y, antes o después, comer en el restaurante.

"Nos propusimos recrear un ambiente de club, donde los amigos se puedan juntar luego de ver un partido de sus hijos, donde la gente del barrio tenga un lugar cercano para comer. Recorrimos bodegones para inspirarnos y casas de antigüedades, carpinterías, remates y mercados donde conseguir algunos muebles y objetos. Así el restaurante se renovó íntegramente en 2016 tras un cambio de concesión, que migró la propuesta del clásico buffet a la de bodegón moderno, de cocina porteña" cuenta el chef ejecutivo Walter García quien destaca que la carta está centrada en satisfacer a los clientes que buscan "comer rico, con una relación precio-calidad lógica y en un lugar agradable, bien barrial".

Así que siguiendo la premisa de comida casera, rica y abundante, se puede empezar probando unas empanadas de carne frita, unos buñuelos de acelga o unos clásicos bastones de mozzarella. De la parrilla salen achuras, provoletas, pollo, bondiola, asado de tira, bife de chorizo y ojo de bife. Y todas las semanas hay un corte especial. Si tienen suerte podrán encontrar picaña, entraña o matambrito de cerdo. Y si quieren probar lo que recomienda el parrillero sin lugar a dudas tienen que pedir el ojo de bife al queso azul o el pollo capresse.

Claro que hay una larga propuesta de milanesas, filet de pescado y pollo, además de pastas caseras como tallarines, ñoquis de papa, ravioles o sorrentinos. Eso sí, si quieren chuparse los dedos tienen que pedir los ñoquis Kimberley que salen servidos en papillote con tuco y crema, jamón, provolone, verdeo y huevo. Otro sugerido del chef es la milanga de bife con hueso que sale con fideos a la carbonara y huevo jugoso.

Para el momento del postre esta tríada es imbatible: panqueque con dulce de leche, flan casero y mousse de chocolate.

La carta de vinos es súper clásica e incluye opciones de Salta, San Juan y Mendoza con propuestas de blancos, rosados, tintos y burbujas por botella o copa.

- El dato: Los platos son enormes, se pueden compartir.
- ¿Dónde queda? Joaquín V. González 3238, CABA.
- ¿Cuándo ir? Martes a viernes de 20 a 24, sábados de 12 a 16 y de 20 a 24 y domingos de 12 a 16.
- Reservas:Al 45029888 o al 1157973686.