vinetur

# 5 propuestas para brindar por el amor

Exquisitos destinos gastronómicos en Buenos Aires para celebrar el Día de los Enamorados

jueves 8 de febrero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El 14 de febrero es la mejor excusa para salir a comer, beber y brindar por el amor.

## En un jardín



**Fierro Hotel**, el hotel boutique situado en Palermo Soho, propone para este día Día de San Valentín celebrar el amor con un exclusivo menú de tres pasos diseñado por el chef Edward Holloway.

"Nuestra propuesta busca crear una experiencia que celebre el amor a través de un recorrido de sabores. Por eso en cada plato plasmé toda mi pasión y creatividad para seducir los paladares de las parejas que vengan a compartir este día con nosotros", cuenta Edward Holloway, chef de Fierro Hotel.

Este viaje sensorial comienza con una picada que incluye jamón serrano español con tomate, vitello tonnato y croquetas de pollo y hongo con salsa de ají amarillo. Sigue con un risotto de langostinos o una paleta de cordero patagónico, cocida durante 12 horas, con papines andinos y vegetales asados. Y para terminar se puede elegir entre una selección de quesos de cabra de la granja Champs Elysees y dulces o una ganache de chocolate, con crocante de nuez y helado de frambuesa. Además el menú incluye un brindis, petit fours y el maridaje de vinos, agua mineral y café.

- Dirección: Soler 5862, CABA
- Reservas: Al 5491127207417

## En una bodega para disfrutar la identidad mendocina




**Enlace**, el nuevo restaurante de bodega Monte Quieto está pensado desde un profundo respeto a la identidad mendocina por esocada plato se ajusta al concepto de la cocina estacional e identitaria, acompañado por su huerta y productos regionales. Así el arte culinario se suma a una increíble vista a los viñedos y la majestuosa Cordillera de los Andes que completan una experiencia gastronómica única para celebrar el amor.

El restaurante recientemente inaugurado reafirma el compromiso que tiene la bodega con el vino, el cuidado de la tierra y sus frutos. Así,  Yanina Silva Chavez y la chef Edith Romero invitan a los visitantes a probar los vinos de la bodega en maridajes con platos elaborados con sabores de la tierra, pensados cuidadosamente para exacerbar todos los sentidos.

Para el 14 de febrero el menú de 4 pasos da inicio con una degustación de sabores que incluye cebolla baby caramelizada rellena de queso azul, bombón de chivo y pañuelo de calabaza; junto al Alegre Gran Corte de Cabernet Franc. Para la entrada llegan las mollejas crujientes con ensalada de la huerta. Y para el principal se puede elegir entre un risotto de remolacha con ensalada de la huerta o ternera braseada; con el Enlace, un blend con  52% de Cabernet Franc, 27% de Malbec y 21% de Syrah, elaborado con uvas provenientes de Agrelo, Ugarteche y Vista Flores. Y para postre, una munay = el arte de amar, junto al Quieto rosado de Cabernet Franc.

- El dato: entre todos los que disfruten la velada de San Valentín en Enlace se sorteará una noche de alojamiento en la bodega.
- Dirección: Cobos 12290, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza
- Reservas: restoenlace@gmail.com o al +5492613053702

## En uno de los recomendados de la Guía Michelin



¡Qué mejor que celebrar el amor en uno de los restaurantes recomendados por la prestigiosa Guía Michelin en Argentina! La propuesta enogastronómica del **Restaurante Abrasado**, de Bodega Los Toneles -perteneciente a Familia Millán- se destaca por su exclusiva carta, en la que las carnes maduradas ocupan un lugar primordial, y por la revalorización de los insumos regionales y de estación.

Para empezar hay un snack: vol au vent, con espuma de gorgonzola, uvas, rabo, pesto, encurtido de cebollas, parmesano, tartare de tomate y verdeo; junto a una copa de Fuego Blanco Sauvignon Blanc.

De entrada hay opción de carpaccio de lomo con crema de zanahoria y lima, helado de jengibre y huevo mollet; o ceviche de trucha patagónica, con plátano, caviar de batata y maíz. Este paso se marida con Sapo de Otro Pozo Fume Blanc.

Las alternativas de plato principal son el ojo de bife Dry Aged 45 días, cremoso de papa y romero, demi glace de cebolla -ya que las carnes maduradas son el emblema del restaurante-; o pétalos de rosa rellenos con berenjena ahumada y mascarpone, sobre crema de zucchini y pistachos. Este paso incluye una copa de Mosquita Muerta Black Malbec.

¿El postre? Un alhajero kinder, es decir, un oso de chocolate con leche y mousse, con rocher, rama semiamargo, hojas y flores de tuils, tierra de merengue y spirulina, absenta y salsa de frutillas. El maridaje es con Cupido's Twist Gin terrier pink, con cannaro, cordial de naranja, jugo de limón y espuma de maracuyá.

- El dato: Para la cena de San Valentín habrá dos turnos. El primero a las 19.30 y el segundo a las 22.30.
- Dirección: Av. Acceso Este 1360, Lateral Norte, Guaymallén, Mendoza
- Reservas: Al (0261) 4310403 o por mensaje al  (0261) 6618624

## En un wine bar de Recoleta



**Winemakers** es el espacio creado por Juan Casarsa, el sommelier que años atrás fue el responsable de las cartas de vinos en espacios emblemáticos de Buenos Aires como Casa Cruz, Osaka o Sucre.

Esta vinoteca y bar de vinos propone para celebrar San Valentín un menú que inicia con un tapeo que incluye aceitunas marinadas, cubos de queso Lincoln y un tostón de masa madre con crudo y tomate. Además de unaselección de quesos y charcuterie con trucha ahumada, mortadela con pistachos, queso brie, queso sbrinz y gorgonzola dolce.

El plato principal, a elección, tiene como alternativa ñoquis de papa con crema de hongos y puerro, milanesa de bife de chorizo o burrata winemakers. Cada pareja acompañará el menú con una botella de Pyros Appellation Malbec.

- Dirección: Montevideo 1444, CABA
- Reservas: Al 1135762288

## En una trattoría italiana



Leo Fumarola, el chef y dueño del restaurante italiano **L'adesso** creó un menú de cuatro pasos con sabores de mar y tierra para disfrutar en su elegante salón o en su jardín al aire libre durante la velada de San Valentín.

La propuesta incluye como aperitivo, un cocktail della passione con stuzzichini. La entrada a elección incluye langostinos con burrata, hinojos, naranja y aceitunas negras o calabaza, hongos y amaretti. Como plato principal se puede elegir entre tagliolini con ragú de cangrejo y rúcula o pappardelle de cacao con ragú blanco de tres carnes. Y para el final dulce hay una degustación de postres de chocolates para compartir. El

menú además incluye Malbec o Chardonnay de la bodega Claroscuro (una botella cada dos personas) y una copa de espumoso para brindar.

- El dato: Hay 10% descuento en el precio del menú si se paga en efectivo.
- Dirección:  Fray Justo Santamaría de Oro 2047, CABA
- Reservas: Al 1138075492 o al 1120777748