vinetur

Argentina tiene su propio festejo del día del padre

Opciones para salir a comer con tu papá y festejar con el su día

viernes 14 de junio de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA



El barrio de Palermo es un barrio que hoy se identifica por ser uno de los polos gastronómicos más importantes y reconocidos de la ciudad de Buenos Aires. Y para las fechas "festivas" ofrece múltiplesm opciones. En esta oportunidad se acerca el día del padre en Argetina el domingo 16 de junio.

Por lo cual te acercamos algunas opciones para salir a comer con tu papá y festejar con el su día:

Espacio Brunis

Ubicado a metros de Plaza Serrano, Espacio Brunis es un restaurante para "sentirse como en casa". De espacios amplios y armoniosos y un jardín escondido, que es un oasis en medio de la ciudad.

Espacio Brunis abre todos los días de 9 a 20 hs, excepto los martes. Ofrece desayunos, almuerzos, meriendas y un Brunch de esos donde "comen dos y pican tres".

Cristina del Balzo , dueña y quien se encarga de la cocina del lugar recibe a los comensales personalmente. Se la puede encontrar en la cocina y dando vueltas por el salón, como buena anfitriona todos los días.

Todos los platos son realizados en el local con productos frescos y autóctonos como pastas, postres, pastelería, etc.

Especialista en comida casera, las recetas de Cristina son las recetas de su infancia o como cuenta ella "las que le hacía su abuela". Con la impronta y con el lema "venía comer y sentite como en casa" Brunis te invita este día del padre a disfrutar de un menú especial de 3 pasos con el que comen 4 personas:

- Entrada: Shakshuka
- Plato Principal: Osobuco braseado por 12 hs con gremolata, con papines
- Postre: Super panqueque más bebida $38.000

El Salvador 4968, Palermo. Para más información y reservas, 11 6116 3329 / @espaciobrunis.

El casal de Cataluña

Especialidad en comida catalana:

- Plato sugerido : Cochinillo con guarniión para 4 comensales.

El casal es un espacio fuera de serie. Su construcción comenzó en 1886 encargada por una familia catalana. Próximo a su entrada, se encuentra el bar, presidido por un deslumbrante vitreaux de 1880 junto a la escalera de honor del histórico edificio. Allí, las especialidades son las tapas: callos, pan tumaca, boquerones y todas las variedades posibles de tapeo, para sentirse como en Barcelona. El restaurante ofrece la típica "cuina" catalana. Una opción culinaria diferente y de alta gama que ofrece un menú inspirado en la gastronomía de Cataluña, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Chacabuco 863, abierto de martes a domingos medio día y noche , @elcasalrestaurante

Pepito, bodegón porteño

El restaurante es una combinación de mesas llenas de anécdotas y mozos que trabajan allí hace más de 40 años, fotos de personalidades y una gastronomía clásica e infalible al paladar del comensal. Desde carnes a las brasas, pacú del Paraná, rabas, milanesas de todo tipo, matambre a la pizza, fusilli al fierrito con tuco y pesto. Comida casera, de porciones abundantes, carnes de todo tipo, varios estilos de milanesas y gran variedad de pastas definen la identidad de Pepito.

- Plato recomendado: Milanesa porteña para compartir, tamaño L (comen 4)

Pepito, bodegón a las brasas, desde 1950 Montevideo 383. Abierto de 12 a 1 am

@pepitobodegon

CAFÉ RIVAS

Bar notable de la ciudad de Buenos Aires y ubicado en el barrio histórico de la ciudad, San Telmo. Es un restaurante con una estética estilo europeo / francés estilo belle epoque, pero con cocina porteña y moderna. La carta fue curada por el chef Samuel Luque, quien en la actualidad es socio gerente de Rivas. Música de jazz y tragos de autor son otras de las características del Café Rivas. Con sus arañas de la Belle Époque, sus banquetas a rayas y sus paneles de madera, parqué con grandes ventiladores colgando del techo, incluyendo la barra, el entrepiso y los marcos de las ventanas; el Café Rivas sin dudas derrocha encanto. En el primer piso, hay un café-concert donde frecuentemente se organizan espectáculos. El café está en una esquina notable. Se dice que es el sitio donde se dice– Juan de Garay ubicó el comienzo de nuestra ciudad, entonces al borde de la barranca y el Río de la Plata. Desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y brunch los sábados y domingos.

- Plato recomendado: Milanesa de ojo de boife con papas triple cocción

Estados Unidos 302 (esq. Balcarce)
Abierto martes a sábados de 10 a 00- domingos 10 a 19 @caferivas