vinetur

5 restaurantes imperdibles de Buenos Aires

Hay lugares que merecen ser visitados para vivir una experiencia enogastronómica de lujo en la ciudad de la furia

lunes 19 de agosto de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

En Buenos Aires, la escena gastronómica ofrece una gran diversidad de experiencias culinarias que merecen ser descubiertas. Estos cinco restaurantes, cada uno con su enfoque único, son esenciales para aquellos que buscan disfrutar de la alta cocina en la ciudad.

A fuego fuerte en Almagro



"La idea de A Fuego Fuerte nació de mi deseo de explorar y compartir mi visión de la cocina de autor. Quería crear un espacio donde los comensales pudieran embarcarse en un viaje culinario lleno de creatividad y sorpresas, utilizando ingredientes argentinos frescos y técnicas innovadoras. El nombre A Fuego Fuerte también juega un papel en esta mística de misterio: evoca la imagen del primer alimento que fue modificado por la intervención del fuego en los albores de la humanidad. Creo que ese es el momento en el que apareció la cocina con todo lo que ello implica este término o expresión" comienza el chef Julio Lunghi, creador no sólo del menú degustación de 17 pasos sino de cada detalle de la vajilla en la que llegan las creaciones de la cocina a la mesa. Un mesa que los invitará a vivir una experiencia enogastronómica única (de hecho es uno

de los restaurantes recomendados por la Guía Michelin en Argentina) en un lugar más que exclusivo: ya que el salón cuenta sólo con 14 cubiertos a los que se puede acceder con reserva previa, pues no hay cartel ni avisos en la puerta, ya que el restaurante está ubicado dentro de en una casa de estilo francés y la dirección se comparte al momento de realizar la reserva para sumar una pizca de exclusividad y sofisticación. Por eso solicitan estricta puntualidad ya que la llegada de los primeros pasos parece dirigida por un director de orquesta. Desde la cocina los camareros desfilan con los platos rodeados de humo que van aterrizando a la mesa y deslumbran no sólo por su presentación sino por los colores, texturas e ingredientes. Pues este viaje comienza con tres bocados tipo tartaletas con huevas de trucha (sobre una base maíz amarillo con una crema sultimente acidificada), un cremoso de centolla con esponja de tomates confitados, gelatina de tamarindo, mouselina de colifor y tuil de olivas negras; y un tartar de atún con tuil de cilantro y emulsión de kimchi.

"Nuestro menú degustación de 17 pasos se expresa en una combinación de técnicas culinarias modernas con ingredientes de alta calidad lo cual nos permite ofrecer una experiencia gastronómica que resulta sorprendente pero, por sobre todo, deliciosa" describe el chef quien llega a cada mesa para presentarse personalmente y hacernos sentir realmente como en casa. "También celebramos las fechas especiales con sorpresas o detalles como un ramo de flores en un aniversario y hemos sido cómplices en las pedidas de mano de muchas parejas tanto argentinas como extranjeras. Este enfoque en la atención personalizada y el confort es lo que realmente nos distingue. Y tratamos que los invitados lleguen a una misma hora pero no tenemos horario de salida, permitiendo que se queden tomando un cóctel o una copa sin prisas" cuenta orgulloso Lunghi para quien la propuesta de A fuego fuerte es un verdadero mundo de sorpresas en el que cada invitado viajará por todas las regiones del país, reflejando paisajes como el mar, las montañas y los bosques en el diseño de cada plato.

¿Qué otros bocados encontrarán en la carta? Un mini alfajor con tapas a base de semillas de achiote, gel de morrón tatemado, manzana aliñada y miso de soja con cacao; una cuchara con paté de hígado de pato, con naranjas confitadas, una capa de fernet y un crocante de brioche; una trucha con sirope de maracuyá, reducción de almendras, aire de mar a base de pescados y una red de papa que corona el plato de

forma única; un kreplach relleno de ricota, queso de cabra y crema al carbón sobre una crema de albahaca, acompañado de una tierra de chive, hojas de shiso y salvia y aceite de huacatay; vieiras en su espuma con coral de alganori; orzotto con espuma de parmesano y trufas negras; magret de canard curado y ahumado con papel comestible de curry con 3 emulsiones: maca, ajo y curry con pistachio; un buñuelo relleno de duxel (mezcla de hongos); mollejas cocinadas a baja temperatura, laqueadas con una demiglace de chocolate y quinoa suflada con puré de membrillo al rescoldo y aceite de eneldo. Un aplauso merece la oda al maíz que incluye unas finas obleas de maíz blanco nixtamalizado, con una crema de maíz ancho, polvo de maíz chuspillo y un gel de maíz morado; y el último paso salado: wagyu, con puré de bananas, papa lisa y micro green de maíz. Para limpiar la boca llega un gin tonic sólido y como prepostre una tierra de almendra y manteca tostada, con crema de café y naranja, más helado de naranja infusionado con romero y rocoto, salsa toffe y unas hojas de chocolate y otra de maní. Y para terminar, nuevamente el ballet de camareros va emplatando por partes la crema helada de remolacha que llega en una esfera de vidrio a la que luego se suma una tapa de chocolate que es atravesada por una salsa de frambuesa.

"Cada bocado es único y diseñado para dejar una impresión duradera en la memoria y evocar emociones. Todos los platos son protagonistas y cumplen un rol fundamental en la experiencia gastronómica. Siempre estamos creando un menú diferente para cada estación, lo que hace que cada visita sea única. Al ser un menú degustación, la percepción de los platos puede ser muy subjetiva y variar de una persona a otra. Todo esto es el resultado de trabajo, dedicación, imaginación y muchas horas de prueba y ensayo, buscando que cada degustación sea una experiencia verdaderamente memorable" agrega el chef.

- **Top:** El servicio es realmente impecable. A medida que llega cada uno de los pasos los invitados reciben una explicación. Lo mismo sucede con el servicio del vino: el menú maridaje incluye distintos vinos elegidos especialmente para potenciar la experiencia. Cada uno es servido en distintos modelos de copas, a la temperatura exacta de servicio para que el disfrute sea pleno.

- **El dato:** La carta de vinos incluye una selección que complementa el menú degustación. Cada vino tiene un perfil singular que realza los sabores de los platos. Hay opciones de vinos de edición limitada, bodegas boutique, vinos de bodegas clásicas, orgánicos e incluso vinos hechos con flores. También tienen sus propias gaseosas a base de fermentos de frutas estacionales y mocktails. Además, permiten a los invitados llevar su propio vino sin cargo por el descorche. "Creemos que cada persona tiene vinos especiales que les gusta disfrutar en fechas importantes y queremos que nuestros invitados tengan la libertad de elegir".
- **Soon:** Una de las novedades para este año es la introducción de una experiencia exclusiva llamada "Cenar con el Chef". Esta experiencia especial consiste en una cena para 8 personas en una mesa privada donde el chef estará presente para interactuar directamente con los comensales. Durante la cena hablará sobre el proceso de creación de los platos, compartirá consejos sobre cómo recibir en casa y discutirá anécdotas sobre las experiencias con los invitados en el restaurante. Además, planean organizar eventos pop-up en diferentes lugares, lo que les permitirá llevar la experiencia de A Fuego Fuerte a nuevos escenarios y sorprender a los comensales con nuevas propuestas.
- **¿Dónde queda?** Estado de Palestina, entre Córdoba y Cabrera. La entrada es secreta, no hay avisos afuera.
- **¿Cuándo ir?** De miércoles a sábados a las 20.45 puntual
- **Reservas:** fuegofuerte.meitre.com / +54 9 11 6593 7026

Fogón Asado en Palermo



Para los que quieran vivir una experiencia distinta con las carnes argentinas, tienen que visitar Fogón Asado -que ha ingresado en el puesto 36 en la lista de los 101 Best Steak Restaurants 2024- que invita a disfrutar un viaje a través de la cultura argentina en modo ritual alrededor del fuego. Ya que todos los comensales se disponen en una barra que rodea los fuegos para desde la primera fila poder observar cómo cada uno de los nueve pasos del menú van llegando a nuestro plato.

"El gran diferencial es que los comensales llegan esperando una comida en un restaurante y terminan siendo parte de una experiencia distinta. Se encuentran inmersos en una cena que no tiene ni principio ni fin, donde cada detalle está diseñado para involucrarse y sorprenderse. Desde el momento en que llegan son parte de una historia que se desarrolla alrededor del fuego y eso genera una conexión y una participación que no esperaban. Es una experiencia multisensorial que permite mostrar lo mejor de nuestra cultura en un ambiente cálido y amable" explica Alex Pels, alma de Fogón Asado el argentine fireside fine dining, uno de los restaurantes recomendados por la Guía Michelin 2024.

Es cierto que este tipo de experiencias tienta muchísimo al público extranjero, pero para los argentinos es una posibilidad de redescubrir el asado desde otro lugar. Ya que "cada plato está inspirado en los clásicos del asado, pero repensados y elevados. Somos el único restaurante en el cual llevamos la experiencia completa de un asado a un restaurante y, además, todos los platos son preparados frente a los comensales" agrega Pels para quien una de las perlas del menú es la ceja del ojo de bife ahumada con piña (que sorprende por su sabor intenso) o el asado con fermentados inspirados en la cocina asiática.

Como en todo asado, los vegetales están presentes así que el viaje inicia con una propuesta de vegetal de estación con ricota y sigue con una provoleta con fruta a la plancha con reducción de Torrontés. Las mollejas merecen un párrafo aparte, pues la salsa de tomates rostizados con jengibre las elevan hacia otro lugar de placer asegurado. La morcilla llega con un chutney de membrillo y manzana para crear un juego agridulce único y el chorizo con morrón al rescoldo en pan a la parrilla es una reversión sublime del clásico choripán. Después desfilan los cortes de carne: asado braseado al papillote; matambre de cerdo con ensalada cítrica de cilantro y salsa de ají amarillo; ceja ahumada con piña de pino, crema de coliflor y choclo al rescoldo; ojo de bife con puré de boniatos y vegetales con vinagreta del chef. Y para el momento del postre, otro clásico: panqueque de dulce de leche con frutos patagónicos y crema.

Para involucrar a los comensales en la experiencia de la cocina apenas se sientan en la barra recibirán una caja con un montón de frasquitos y una misión: preparar su propio chimichurri. Así que nada más lindo que leer la receta y empezar a mezclar y esperar que durante los primeros pasos la mezcla vaya tomando fuerza y sabor para poder sumarlo a los cortes de carnes finales. ¡Otro gran momento es cuando desfilan los facones para que cada comensal elija cuál usará para las carnes!

El menú puede ser maridado por dos gamas distintas de vinos, la estándar o la premium, además de la propuesta que invita al descubrimiento del Malbec o la selección del sommelier.

- **El dato:** Si se quedan sin vino, sólo hay que poner la copa sobre la barra que en un instante estará nuevamente llena para que la experiencia siempre esté acompañada con nuestra bebida nacional.
- **¿Dónde queda?** Gorriti 3780, Palermo Viejo - Uriarte 1423, Palermo Soho
- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados a las 12.30 o 19.40. Domingos y lunes a las 19.40
- **Reservas:** https://fogonasado.com/

Amarra, en Puerto Madero



"La idea de Amarra surgió en el momento en el que estábamos concluyendo un ciclo de 17 años con Chila, un restaurante que se dedicó a posicionar al fine dining y la cocina de autor argentina en todo el mundo" comienza Marco Scolnik, gerente y sommelier de Amarra quien confiesa que decidieron cerrar "sintiendo que algo en la manera de entender la gastronomía estaba cambiando. Por eso pensamos Amarra como una propuesta para explorar y evidenciar el trabajo de colegas en otros puntos del país -con sus contextos específicos- y los puntos de contacto entre otras disciplinas, como la hospitalidad, la agricultura, la vitivinicultura, el diseño de indumentaria, la antropología

o la arquitectura, entre muchas otras. Queremos transparentar la complejidad con la que se teje la cultura gastronómica de nuestro país".

Este espacio experimental propone un menú de 5 momentos diseñado por Pedro Bargero basado en la co-creación. "Así como al inicio la propuesta de co-creación gastronómica tuvo que ver con colegas visitándonos con sus propios menús, hoy la propuesta es un menú degustación a la carta, es decir, un menú de 5 pasos de los cuales 3 son elegidos por el comensal" agrega Scolnik quien recomienda probar el arroz con pollo y chimichurri o los empagnolottis, una pasta con forma de empanada rellena de puerro y mejillones.

Dentro de las entradas también encontrarán pulpo asado, sopa de zapallos, pesca cruda o una parmigiana de vegetales. Como principales podrán elegir entre lentejas guisadas, arroz o pesca a la plancha o bife angus. Y para el momento del postre llegará un carrito en el que podrán diseñar su postre a medida. A cada comensal le entregan una tarjeta para elegir su propia aventura para cerrar la experiencia a piacere. El postre podrá estar compuesto por una base, una salsa, una crema y toppings. Tendrán para combinar desde parfait de frambuesa, flan de chocolate, key lime, milhojas de manzana o semifreddo de dulce de leche con distintas salsas (dulce de leche y maní, salsa inglesa, cacao y algarroba, jalea de frutillas), cremas (mousse de yogurt, curd de maracuyá, vainilla y whisky o chocolate blanco, lima y coco) y entre los toppings encontrarán desde pochoclo de amaranto, marshmallow de hibiscus, turrón de maní y lima, fruta seca o granola especiada.

Dentro de la propuesta de vinos hay joyitas como etiquetas de Perse y verticales de grandes vinos argentinos. El sommelier agrega que tienen en carta proyectos nuevos de todo el país y que mantiene una carta de vinos por copa con más de 10 etiquetas que cambian acompañando la variación de los platos de la carta.

- **¿Dónde queda?** Av. Alicia Moreau de Justo 1160, Puerto Madero, CABA
- **¿Cuándo ir?** Martes a sábados de 20 a 23
- **Reservas:** 1158090958 / https://amarra.meitre.com/

Franca en Villa Crespo



"Franca surge con la idea de ser un bar de vinos, pero la pasión de Julio Báez por la cocina lo transformó rápidamente en un restaurante. Junto con la idea del restaurante apareció el concepto del fuego como hilo conductor de la cocina, ya que el fuego es parte de nuestra cultura, pero en Franca no solo iba a estar presente en las carnes, sino que sería la forma de intervenir toda la carta" comienza Mecha Ferraro, encargada de los fuegos de Franca que lucen a los ojos de todos los comensales.

Porque si algo tiene Franca es que todo está a la vista. Pues el restaurante se encuentra en la esquina de Dorrego y Loyola en un local todo vidriado y la cocina, detrás de la barra, está totalmente expuesta a la atenta mirada de los comensales más curiosos. No hay nada que esconder y hay mucho para observar.

"Es un restaurante que cuida cada detalle, que pone especial atención en el servicio y en la experiencia del cliente. Todo el equipo de sala está conformado por sommeliers o estudiantes de la carrera, lo que nos permite comunicar la propuesta de vinos que es tan importante como la gastronómica" destaca Agustina Jaime, sommelier, quien recientemente lanzó la nueva carta de vinos de Franca diseñada con el asesoramiento de Guille Carnevali, que tiene una gran selección de vinos íconos y algunas perlitas de pequeños productores con etiquetas únicas.

Si hablamos de la propuesta gastronómica de Franca, podemos decir que es un restaurante con una cocina que tiene como principal elemento la parrilla a leña. "La propuesta está basada en la estacionalidad, así como en la búsqueda del mejor producto: carne, pescado y todo aquel que represente a la gran despensa argentina. La premisa es que el fuego atraviese la carta, logrando de una manera más creativa que cada producto tenga el sello de la parrilla que representa la cultura argentina" detalla Ferraro para quien los platos estrella de la carta son el ojo de bife con hueso madurado con Koji, la molleja con salsa charcutera, además del coliflor a la parrilla con demiglace vegetal.

Dentro de las opciones de platitos -de uno de los 50 restaurantes recomendados por la Guía Michelin en Argentina- también podrán encontrar pan de masa madre elaborado con harinas orgánicas + manteca agroecológica con ceniza vegetal; quesos con mermelada de zapallo y almendras especiadas; ostras con ganita de manzana y sweet chili; paté de ave con dulce de membrillos y ensalada de hojas; tartare de lomo con granola de copos de maíz; langostinos curados al ajillo y emulsión de bisque; longaniza (de Chacabuco, ciudad natal de Báez) con chutney de manzana, pickles de mostaza y acelga o molleja con salsa charcutera de hongo enoki. Dentro de los platos fuertes encontrarán pesca a la parrilla con calabaza asada, puré y salsa de semillas de zapallo y el ojo de bife estrella.

- **El dato:** En este restaurante la mayoría de los ingredientes pasan por el fuego para alcanzar su mejor expresión. Los postres ofrecen una gran diversidad de sabores: hay panna cotta de yogurt, con granita de uvas, gel y crocante de pistacho; helado de coco con salsa inglesa y crocante dulce de leche; sándwich de galleta especiada con malvavisco, ganache de chocolate y mermelada de frambuesas o mil hojas de manzana y helado de haba tonka.
- **Top:** La carta de vinos propone recorrer la riqueza enológica de Argentina, desde el sur hasta el norte. Hay más de 100 etiquetas por botella y cerca de 15 opciones por copa.
- **¿Dónde queda?** Darwin 1111, Villa Crespo, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a sábados de 19.30 a 23.30
- **Reservas:** https://franca.meitre.com/

Niño Gordo en Palermo



La parrilla asiática invita a descubrir una sazonada fusión de los sabores de Oriente con clásicos bien porteños en un espacio que apenas se llega nos traslada sin lugar a dudas del otro lado del mundo. Pues detrás de la fachada del restaurante, cada uno de los

espacios están minuciosamente decorados para hacernos sentir en un viaje a puro disfrute ya que cada detalle nos invita a sentirnos en otro lugar: desde la decoración con peceras con medusas, lámparas chinas de papel, la rojiza iluminación y los objetos de la cultura pop que reposan en la barra (atenti que los mini video juegos ¡funcionan!). Lugar ideal para quedar en auténtica primera fila de una experiencia culinaria única. Porque todo en Niño Gordo parece diseñado por un director de orquesta para que desde la llegada de la carta, la bebida y los platos que elijan fluya de una manera tan milimétrica para que la espera se esfume y el placer se multiplique.

¿Qué pedir? En Niño Gordo no hay entradas ni platos principales, sino platitos ideales para compartir. El tataki de bife es uno de los platos estrella de la carta. El katsusando es una especie de sándwich de bife con tonkatsu y mayo japonesa en pan brioche que vale la alegría probar. Si les gusta lo picoso, pueden ir por las mollejas con sweet chili, miso, choclo o las valvas con spaghetti, yogurt, ajo picante y cilantro. Y para los veggie imperdibles son las gírgolas con puré de coliflor y tofu, oreja de judas, arvejas y salsa de hongos.

Dentro de los platos más abundantes (que si van de a dos se recomienda pedir uno solo) encontrarán ojo de bife con arroz, wakame, lechuga y ssamjang; una costilla que se derrite en la boca y sale con una ensalada de papa, tamago, pickles y mayo japo; arroz frito picante con panceta, camarón, langostinos y calamar; o baos con panceta, pickles, aromáticas, mayo, sweet chili y tofu.

Para el momento dulce pueden elegir entre un chocolate semiamargo o un flan chino de miso y coco con crema de jengibre, toffe salado y praliné de sésamo negro.

La carta de tragos tiene opciones para los que prefieren los sabores más intensos como el Manuelita loca (Jameson, vermú carpano, soju, angostura y gochugaru), clásicos como el gin tonic o sabores más refrescantes como el Súper escuadrón ninja (Gancia hibiscus, tepache y espumoso extra brut).

La selección de vinos está organizada por espumantes, blancos, rosados y tintos, con etiquetas clásicas y vanguardistas y variedades tradicionales y otras no tanto.

- **Importante:** Hay platos que son picantes, así que se recomienda consultar antes de pedir ya que si no son tan amantes del picor será mejor torcer el volante en otra dirección.
- **El dato:** La parrilla asiática, creada por Germán Sitz y Pedro Peña, chefs y dueños de La Carnicería, Paquito, Chori y Juan Pedro Caballero, está en el puesto nº 43 de los 50 Best restaurants en Latinoamérica y es uno de los lugares recomendados por la Guía Michelin en Argentina.
- **Apuntar:** Si no tienen reserva pueden ir a la puerta a las 20 y si alguna reserva se cae, podrán ocupar la mesa. Pero se sugiere siempre reservar antes. El primer turno de reservas es de 20 a 22 y el segundo de 22.30 al cierre.
- **¿Dónde queda?** Thames 1810, CABA
- **¿Cuándo ir?** Todos los días por la noche y los fines de semana también al mediodía.
- **Reservas:** ninogordo.meitre.com