vinetur

# 5 bares porteños para disfrutar cócteles con vino

El vino se acerca a consumidores más jóvenes o disruptivos gracias a la coctelería de autor que cada vez más le da un lugar protagonista en sus recetas.

jueves 17 de octubre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En Buenos Aires, la combinación de vino y coctelería ha ganado terreno en los últimos años, con bares que apuestan por tragos innovadores donde el vino juega un rol destacado. Estos espacios ofrecen una experiencia única, combinando la tradición vitivinícola con la creatividad de la mixología moderna. A continuación, se presentan cinco bares porteños donde se pueden disfrutar cócteles con vino:

## COCHINCHINA, EN PALERMO



Si hay alguien en la Argentina que innova y crea en el mundo de la coctelería, es sin lugar a dudas, Inés de los Santos, quien en Cochinchina integra sabores exóticos de la cultura franco-vietnamita con los platos del chef Juan Carlino.

"Cochinchina surgió durante la pandemia, luego de que Inés estuviera un tiempo desarrollando un proyecto paralelo. Era un bar centrado en un carrito que se trasladaba por un ascensor y cuando llegó la pandemia todos esos años de laburo se tiraron a la basura. Pero no todo estaba perdido porque su socio actual le mostró el local en el que hoy está Cochinchina, en un zona que estaba un poco venida a menos, en un Palermo más cervecero, más olvidado y a Inés se le ocurrió empezar a trabajar desde la idea del viaje porque era lo que no se podía hacer porque estábamos todos atrapados en la pandemia. Y un día imaginó los lugares a los que iba a querer viajar cuando terminara la pandemia y uno de ellos era París, ya que ella es de herencia francesa y de amor francés, ya que su marido es francés entonces tenía ganas de volver a París. Durante la investigación para el desarrollo parisino se dio cuenta que había muchos puntos en común entre la cultura y la estética porteña y la parisina. Ya que hay mucho de la arquitectura parisina que está en las calles de Buenos Aires por lo cual sentía que el contraste del viaje no iba a ser tan visible, tan fácil de acceder entonces decidió agregarle el touch de viajar a Asia porque la gente no tenía mucho contacto con la idea de Asia. Y así empezó a investigar un poco sobre qué lugares de Asia y qué puntos en común podríamos encontrar y dentro de esa investigación encontró, por ejemplo, el historial y la jurisprudencia colonialista que tenía Francia en el sudeste asiático dentro de lo que era la ciudad de Cochinchina, que fue mutando hasta llegar a ser una ciudad" recuerda detalladamente Lucas Rothschild, parte fundamental del equipo de barra, quien desarrolla los cócteles junto con Inés.

Si hablamos del diferencial el lugar para Rothschild"lo que tiene Cochinchina es que es como un parque de diversiones gigante en el que hay diferentes atracciones o actividades. Es un lugar que fue concebido durante la pandemia con la esencia de la prioridad de los espacios y la prioridad de que las personas puedan asistir a un bar. Entonces al ser tan inclusivo tiene esa idea de que uno puede ir un día a la barra solo o con un grupo de amigos a un box o hacer un evento arriba. Pero sobre todas las cosas creemos nosotros que el diferencial está en la coctelería y en la cocina que se fue

creando de cero".

La propuesta gastronómica invita a elegir algunos platitos que van desde frutos secos laqueados a un tartín de pato confit, pasando por una pizza de estilo francés a una brochette de pollo asiática. Algunos de los imperdibles son el banh-mi (sándwiches en tradicional baguette vietnamita) que pueden salir con hongos (en la opción vegana) o con matambrito de cerdo.

En el piso de arriba pueden disfrutar una propuesta de menú maridaje con coctelería en cinco pasos. Este viaje de colores, aromas y sabores comienza con la Rudita (pisco Quebranta, absenta, peras y manzanas con perfume de ruda) acompañando unas ostras en vierge de alcaparras, manteca y pan de centeno. El tataki de bife de chorizo acompaña Un dong, con Calvados, sidra dulce patagónica, Gran Marnier, limón, bitter angostura y cacao. Para los que disfrutan los cócteles con vermut, el Blanco y Verde (con vermouth de sidra, jerez, vino blanco, leche de matcha y té de jazmín) va ideal con el Verde y blanco (vieiras con rabanito, manzana verde, apio, eneldo y horseradish). La codorniz al mole royal (que incluye manteca trufada) explota con el Man Sanito (con whisky, manzanilla, té lapsang souchong y amaranto). Ahora bien, los que prefieren sabores más frescos y frutales agradecerán la llegada de la Piña colada en versión de postre acompañada con un cóctel con ron, uva tinta, verjus y lemongrass. Para terminar llega una pera con crema de pistachos de Viedma con semillas de hinojo con un cóctel homenaje a María Barrutia, fundadora del Centro Argentino de Vinos y Espirituosas (CAVE), llamado No se lo digas a Marie, con membrillo, Torrontés, yuyos, hesperidina y cristalino.

Otros imperdibles de la carta de cócteles son algunos clásicos de Inés como el spritz de pomelo y lavanda o Te fuiste al pasto, con jugo de brote de trigo, jugo de uva verde, verjus, espumoso extra brut, sal de lemongrass y algas.

- **El dato:** Bar No. 26 en The World 50 best bars.
- **Importante:** Hay valet parking.
- **¿Dónde queda?** Armenia 1540, CABA
- **¿Cuándo ir?** Miércoles a sábados de 19 a 3 | Domingos a martes de 19 a 2. Arriba: jueves, viernes y sábados

- **Reservas:** https://cochinchina.meitre.com/

## PUNTO MONA, EN CHACARITA



En pleno Chacarita el proyecto de la afamada bartender argentina Mona Gallosi invita a disfrutar sus dos pasiones: la coctelería y la gastronomía. "La idea de Punto Mona nació de un sueño postergado por muchos años ya que cuando tuve la posibilidad de tener un bar había sido mamá hacía poco tiempo. Y la verdad que la maternidad temprana con el trabajo duro que implica tener un espacio gastronómico, no eran compatibles. En ese momento encontré un lugar, hice una obra larga y lo transformé en un multiespacio donde mezclaba arte y cultura, con gastronomía y eventos. Pero después de la pandemia, de transitar muchas situaciones complejas y de mover las emociones más profundas, como les pasó a la mayoría de las personas, pude darme cuenta de que mi sueño tenía que hacerse realidad y ponerse en marcha. Y ahí transformé ese espacio de eventos en un bar que sea accesible para todo el mundo" cuenta súper emocionada la bartender quien describe la propuesta gastronómica del lugar como cosmopolita, dinámica y muy variada. "En la carta de comidas van a encontrar desde platitos para acompañar los cócteles hasta platos más contundentes para compartir además de una linda variedad de postres. En las bebidas realmente la propuesta es muy amplia e inclusiva, de hecho la carta de vinos fue desarrollada por la sommelier María Mendizábal y tiene más de sesenta etiquetas muy distintas. Hay desde vinos clásicos hasta vinos más modernos como naranjos y biodinámicos. Y la carta de destilados es realmente extensa, tanto que los amantes del whisky podrán disfrutar algunas joyas que son difíciles de encontrar en otras partes del país" cuenta Gallosi quien destaca que "la carta de cócteles es sin duda el plato fuerte del lugar, con veinte cócteles de autor únicos que buscan innovar y trascender, dieciséis reversiones de clásicos donde aplicamos técnicas nuevas para generar versiones novedosas y hasta incluso hay varios mocktails muy interesantes para quienes busquen alguna propuesta sin alcohol".

El lugar está diseñado para que cada uno encuentre su lugar de disfrute: sobre la vereda, en el largo pasillo interno que hace las veces de un patio a cielo abierto o en el salón principal que se lleva todas las miradas, un espacio muy íntimo con una vistosa barra, livings, muebles capitoneados y mesas altas.

"El diferencial del lugar es el ambiente único, ya que una vez que cruzás las puerta de Punto Mona, ya no sabés en qué ciudad estás. Ya que la atmósfera invita a viajar con los sentidos, creando una experiencia que te transporta y te envuelve en un mundo único y fascinante. Como exclusivo restobar ofrece una coctelería de primera, una propuesta gastronómica excepcional y un ambiente sonoro único" describe su creadora quien recomienda probar "los gnudis (pasta de ricota y semola) con crema de hongos y aceite de trufas que nunca falla; la tabla de quesos que es muy variada y generosa, ya que trabajamos con los quesos de Ventimiglia que son del Valle de Río Negro y son los productores de queso favoritos del país. Y los postres que son sublimes. Para mi el más canchero es una receta que traje de Australia que es una reversión del tiramisú con vainilla, pistacho y maracuyá".

El formato de la carta es bien amigable con platitos para comer con la mano, así como algunas opciones "entre panes". Dentro de los platitos tientan el tataki de atún rojo, maíz, palta, salsa ponzu y brotes; las croquetas de osobuco, bechamel, romesco, pickles de cebolla, menta y cilantro o el chipá relleno con gírgolas y champiñones. Si prefieren alguna de las propuestas entre panes, se puede optar entre un sándwich de pollo frito en pan de papa con alioli de ajo y pickles; la ciabatta con burrata, tapenade y hojas verdes o la entraña en pan de baguette con mostaza ahumada, tomate, rúcula y cebolla morada.

Para el final del recorrido, hay una selección de postres que incluye una key lime con frutas de estación, un pastel de tres leches de dulce de leche y helados Cadore, un clásico de Villa del Parque.

Vale aclarar que los aplausos de pie se los lleva la carta de cócteles, con más de veinte recetas creadas por Mona. Entre ellos destacan algunos de los best seller como el Uvas con alma de El Esteco Old Vines Torrontés, pisco barsol, verjus, jazmín y pimienta rosa; el Rocío de verano con Aperol, Tanqueray, espumoso extra brut, piña, frambuesa y lemongrass; el Muy Chill, a base de gin Bosque Nativo, sidra 1888, piña, lima y cacao; o el Gaucho con whisky, Martini rosso fortificado y cedrón.

- **Soon:** Es inminente que con la llegada de la primavera Punto Mona comience a abrir sus puertas los sábados y domingos al mediodía.

- **El dato:** Diferentes DJ de la escena porteña y algunos vinyls sets amenizan las noches de Punto Mona.
- **¿Dónde queda?** Fraga 93 Chacarita, CABA
- **¿Cuándo ir?** Miércoles y jueves de 18 a 2. Viernes y sábados de 19 a 3
- **Reservas:** https://puntomona.meitre.com/

## MIXTAPE, EN BELGRANO



Si tienen más de 30, aman la buena música y quieren un lugar para comer y beber más que rico, Mixtape será su nuevo lugar favorito en Buenos Aires. A modo de speakeasy el bar se encuentra en la terraza de Haiku, el restaurante de sushi liderado por Quique Yafuso, en pleno Belgrano.

"Mixtape es un Listening bar al estilo de los kissa japoneses. Un bar donde la música tiene un lugar central con una carta de coctelería clásica con pinceladas modernas. En resumen, Mixtape es un bar para gente que le gusta disfrutar de una experiencia sensorial integral" cuenta Pablo Pignatta, el afamado bartender y uno de los socios del lugar.

El menú de tapeo creado por el chef Martín Lukesch, incluye un plato de quesos argentinos, un bao de panceta laqueada o de salchicha parrillera, morcilla a la chapa con aliño de manzana verde o brochette de langostinos con salsa de chimichurri. Si bien los platos son de impronta argentina, cada uno lleva un toque japonés en sintonía con la propuesta del lugar y se cocinan en una parrilla a carbón o en un kamado.

La coctelería liderada Pignatta propone varios cócteles de autor como Le Vieux Carre con Wild Turkey bourbon, cognac, vermouth rojo, Angostura bitter, Peychaud's bitter y miel especiada; el Apple Martini con vodka, cordial de manzana granny Smith y sauco o el Clover Club con gin Príncipe de los Apóstoles, rosa mosqueta, frambuesas y lima.

- **El dato:** Hay descorche, es decir, pueden llevar algún vino desde casa o también pueden elegir alguna de las etiquetas de la selecta carta de vinos.
- **Top:** El diseño del bar se centró en la idea de crear un lugar en el que el sonido sea el protagonista, por eso, todo hace alusión a un gran estudio de grabación, una disquería o una sala de ensayo con detalles sofisticados como los parlantes que se encuentran sobre la barra principal. La cabina del DJ está ubicada estratégicamente frente a la barra y pasa vinilos, CD y listas que rotan día a día por géneros como el jazz, el blues o el rock, pensados especialmente por el famoso musicalizador y DJ, Bobby Flores.
- **Soon:** Se viene el ciclo con Las Pibas Vinilos en el que este renombrado colectivo de mujeres DJ compartirán su música a través de su selección de vinilos.

- **¿Dónde queda?** Franklin D. Roosevelt 1806, Buenos Aires, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a jueves de 19 a 01. Viernes y sábados de 19 a 2
- **Reservas:** Al 5491136095319

**NIVEL DIOS BAR, EN MICROCENTRO**




Mariana Gil Juncal

El primer selfie bar en Argentina, es un lugar ideal para ir en grupo de amigos o familia a disfrutar cosas ricas a precios super accesibles y sacarse fotos en espacios especialmente recreados para Instagramear.

Apenas cruzan la puerta de entrada encontrarán el despacho presidencial argentino en donde podrán sentarse con banda presidencial celeste y blanca incluida o posar cual la estrella de pop Miley Cyrus en su video Wrecking ball. A lo largo de todo el salón (que es super amplio, con versatilidad de mesas ya sea para dos personas o bien largas ideales para grupos) van a encontrar muchas referencias a artistas, películas y fútbol. Así podrán posar dentro de un camarín, en el interior de una cabina de avión, ser tapa de Vogue, volar con los globos de Up, celebrar junto a Messi la copa del mundo, brindar en el bar de Moe o sentirse una Barbie girl.

El lugar abre todos los días de la semana y ahí se pueden disfrutar desayunos, almuerzos, meriendas y cenas. Claro que si quieren ir sin tanto público (para poder sacar más fotos y esperar menos en cada spot) la recomendación es ir durante la semana y en horarios que no sean la cena.

¿Qué probar? Por la mañana y la tarde encontrarán el mc muffa con huevo al molde, queso americano y lomito ahumado en pan de molde; tostado de jamón y queso, medialunas, torta de ricota o pastrafrola.

Para los momentos de almuerzos y cenas la propuesta de Nivel Dios Bar incluye delicias de la gastronomía argentina de todos los días ideales para acompañar con coctelería de autor. Van a poder encontrar algunas opciones entre panes como el Vegano del 92 (con berenjenas y zucchinis grillados, queso vegano, morrones asados, mix de verdes y alioli en pan vegano de espinacas); el veggie criollo (provoleta a la parrilla, mix de verdes, portobellos a la plancha, morrones asados, mayo de finas hierbas, en pan de molde); la hamburguesa del campeón (un medallón blend de carnes vacunas, queso americano, cebolla, pepinos agridulces y bacon crunchy en pan de papa); la milamessi (milanesa de peceto, mix de verdes, fontina, tomate, huevo frito y mayonesa en pan de molde); la bondiola deme dos (pulled pork, cebolla caramelizada, pepinillos, queso americano y huevo frito en pan de hamburguesa con parmesano); la morci power (morcilla, peras caramelizadas, nueces, queso azul, mix de verdes y huevo

frito en pan casero); o el ojo de bife Nivel Dios (ojo de bife braseado, tomate, mix de verdes, lámina de provoleta, huevo a la plancha y mayo de apio en pan de molde). También hay pizzas, ensaladas, pastel de papa, tortilla de papas rellena, empanadas, nachos y un picoteo que incluye albondiguitas de carne vacuna, nuggets de pollo, bastoncitos de mozzarella, croquetas de espinaca, papas fritas clásicas, nachos con cheddar y bacon, más un trío de dips.

Dentro de los cócteles destaca el Manosanta con vermut rosso, ron blanco, jugo de manzana, jugo de limón y almíbar de canela; el Goyeneche con vermouth rosso artesanal, Malbec, frutos rojos y soda; la Scaloneta con gin, Blue Curacao, jugo de lima, gaseosa de lima limón y twist de limón; o el Borgiano con Fernet, licor de coco, pulpa de ananá, jugo de limón y jarabe de maple.

- **Top:** Todos los sándwiches salen con guarnición de pochoclos salados.
- **El dato:** En el subsuelo hay un espacio de realidad virtual en donde podrán sumergirse en distintos mundos del metaverso.
- **Soon:** Se vienen nuevos sets,  eventos especiales para Halloween y también están  incorporando nuevas tecnologías y juegos de terror en el meta park, el parque de realidad virtual.
- **¿Dónde queda?** San Martín 678, esq Viamonte, Microcentro, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a Jueves de 8.30 a medianoche. Viernes de 8.30 a 1. Sábados de 8.30 a 2 y domingos de 12 a 21

## BULEBAR, EN SAAVEDRA



Ubicado en el polo gastronómico del barrio de Saavedra, este bar invita a un viaje gastronómico con su ecléctica propuesta gastronómica con influencias de distintas culturas. Como el punto fuerte de Bulebar es la coctelería, apenas se cruza la puerta principal los recibirá una gran barra donde se preparan los cócteles. Imposible no probar algunos clásicos como Old Fashioned, Negroni, Penicillin, Dry Martini, Cosmopolitan o Mojito, pero es más que recomendable pedir alguna de las propuestas de autor como el Amnesia que llega a la mesa en una copa Martini con gin macerado en limón y cardamomo, almíbar de menta, jugo de lima y, aparte, una pequeña jeringa con Absenta para incorporar una vez que esté servido. Uno de los más pedidos es el Redstone que sale en un copón balón lleno de gin macerado con pomelo y flor de hibiscus, Aperol, ron dorado, jugo de naranja, almíbar y limón, decorado con flores comestibles de colores que se encienden para potenciar el aroma; el Veranito italiano con vermouth rosso, vermouth bianco, Campari, jugo de pomelo, limón, almíbar y menta; el Gran Roque, con ron blanco, ron dorado, Malibú, lima, cordial y jugo de naranja, servido en un vaso Tiki; o el Amarula Cold Brew, que viene en vaso corto con

alma de Amarula, ron dorado, cold brew de Bilbo Café y unas gotas de caramelo.

La propuesta gastronómica de Bulebar invita a dar un paseo por algunas recetas de la cocina internacional como el queijo quente que nos lleva sin escala a la playas en Brasil, los chilaquiles que nos transportan al instante a cualquier rincón de México o si queremos terminar en Japón podemos pedir un Katsu Sando (la milanesa de cerdo con salsa tonkatsu y ensaladita asiática en pan de molde).

Algunos de los imperdibles son las ribs laqueadas (costillas de cerdo glaseadas con salsa teriyaki, queso azul y ciboulette), los tacos de tortilla de maíz crocante con langostinos, repollo, mayonesa de hierbas y pickles de cebolla morada o con pollo crispy, pico de gallo y palta. Las hamburguesas caseras son un gol de media cancha. ¿Cuál probar? La Marilyn con cheddar, bacon, tomate, lechuga capuchina y salsa Thousand Island o la Hender con provoleta, cebollas y morrones asados, papas pay y mayonesa de chimichurri. Además, hay pizzas artesanales de seis porciones en sabores fuera de lo convencional, como la Porto Smoke con salsa de tomate, mozzarella, hongos portobello y queso ahumado o la Provoleta Not Alone con salsa de tomate, mozzarella, provolone y cebolla de verdeo.

- **El dato:** Los viernes y sábados a partir de las 22 Bulebar recibe a un DJ que musicaliza la noche con música ambient, house, chill y tecno.
- **Soon:** El 2 de noviembre celebrarán Halloween con tarot, maquillaje, música y shows.
- **¿Dónde queda?** Av. García del Río 2969, CABA
- **¿Cuándo ir?** Todos los días desde las 17
- **Reservas:** https://reservas.wokiapp.com/38gK