vinetur

Cuatro excelentes propuestas para comer y beber en el día de la madre en Argentina

sábado 19 de octubre de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA

El Día de la Madre es una festividad que se celebra en honor a las madres cada año, el tercer domingo de octubre en Argentina. Te proponemos distintas opciones para agasajar a mamá.

DONDE COMER ESTE DOMINGO 20

EL CASAL DE CATALUÑA

Este clásico se ubica en el edificio histórico, debajo de un maravilloso vitreaux de 1880 que acompaña la escalera de honor del histórico edificio. Allí, las especialidades son las tapas: callos, pan tumaca, boquerones e infinidades de auténticas tapas que nos harán sentir por momentos como en Barcelona. El restaurante ofrece "cuina" catalana.

Se trata de una opción culinaria diferente y de alta gama que plantea un menú inspirado en una gastronomía, como la cocina catalana, que ha sido declarada Patrimonio Cultural.

Especialidad en pescados, mariscos y comida mediterránea.

@elcasalrestaurante. Chacabuco 863, San Telmo, Buenos Aires.



PEPITO, DESDE 1950. BODEGÓN A LAS BRASAS

Abierto todos los días de 12 a 1

Pepito, el clásico bodegón porteño,ubicado en la calle Montevideo a metros de la concurrida avenida Corrientes, repleta de teatros, artistas y personas de todo el mundo. El restaurante vio pasar a centenares de artistas, políticos, deportistas y personajes varios de la farándula argentina, como Julio Chávez, Carmen Barbieri, Los nocheros, Rodrigo, entre muchos otros.

Especialidad en carnes, pastas , milanesas.

@pepitobodegon. Montevideo 383

FORTIS

Si estás o sos de Santafé, una pizzería distinta en sintonía sustentable. Cuenta Marini "Somos una pizzería de fermentación lenta y al estilo napolitano, con uso de harinas y materias primas orgánicas y estacionales de excelente calidad".

El local está ubicado en Puerto Plaza, un centro comercial y de servicios a cielo abierto muy concurrido, ubicado en Remolcador Meteoro 2760, de la Ciudad de Santa Fe. Para conocer más sobre FORTIS, podés visitar sus redes: https://www.instagram.com/fortis.sf/

Lucio Marini dueño y cocinero de Fortis, nacido en Cruz Alta, Córdoba, pero radicado desde hace añares en Santa Fe, Lucio Marini se formó en la Escuela Gato Dumas y fue responsable de cocinas como las de Rock and Feller's, en Rosario, y el Snack Bar del

Casino, en Santa Fe, además de asesorar a varios de los grandes bares notables de la Ciudad de Buenos Aires. En sus redes (IG: @lucio_marini) comparte recetas en su mayoría inspiradas en la cocina del Litoral.

Especialidad en pizzas estilo italiana.


Jorge Rubio
Mamá
FELIZ DÍA

BODEGA JORGE RUBIO " ETIQUETA ESPECIAL PARA MAMÁ"

Privado Día de la Madre

$9000 sugerido al público la botella

Etiqueta especial "Día de la madre" por Bodega Jorge RubioSe elaboraron 2000 botellas

www.autorjorgerubio.com.ar

@bodegajorgerubio

SOBRE BODEGA JORGE RUBIO

La bodega está emplazada en las afueras de General Alvear y actualmente produce 1,4 Millones de Litros anuales y cuenta con tecnología de vinificación de última generación. Sin embargo, etapas esenciales de la elaboración, tales como; la cosecha, la selección de granos y el etiquetado de nuestras líneas más emblemáticas, aún se realizan manualmente.

La bodega cuenta con una sala de degustaciones subterránea, una cava de añejamiento con más de 700 barricas de roble francés y americano. Cuenta también con una champañera donde se elaboran espumantes de alta gama mediante el método tradicional (Champenoise) y una pequeña destilería con antiguos alambiques franceses para la elaboración de su exclusivo Cognac de Autor y vinos fortificados.

Hoy la bodega tiene 20 años de su fundación, la misión continúa siendo elaborar vinos inolvidables, que representen al Oasis Sur mendocino en el país y en el mundo, fuertemente sustentados en el respeto por la naturaleza y su gente. Hoy está presente en más de 7 países, entre los que se destacan: China, Dinamarca, Canadá, Bélgica, Brasil y México y cuenta con más de 70 menciones en concursos internacionales de más de 90 puntos.