vinetur

5 lugares para disfrutar milanesas y vinos

Una guía para disfrutar el plato más tradicional de la mesa argentina en 5 barrios porteños

martes 19 de noviembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Si hay un plato clásico de los argentinos es la milanesa. Esa milanesa casera que se extraña cuando se viaja al exterior y se come lejos de casa. Esa milanesa apanada a golpes secos para que el pan rallado quede para siempre de forma simbiótica con la carne. Esa milanesa que se puede disfrutar al plato o en sándwich. Esa milanesa que algunos prefieren de nalga, otros de peceto, varios de bola de lomo y ahora también las hay entraña, matambre, tapa de asado y hasta de bife de chorizo. Claro que también están las de pollo o cerdo y para los veggies de gírgolas. Esas milanesas que llegan al plato solas o con diversos toppings dependiendo si es a la napolitana, a la parmigiana, a la fugazzeta, a caballo, a la Maryland, a la Suiza o hasta acompañada con fettuccini.

PUCHERO BA EN VILLA LURO



Los que quieran disfrutar revisiones bien gourmet de clásicos de la cocina argentina, pueden visitar Puchero en el corazón de Villa Luro, más precisamente en una esquina muy luminosa con una planta baja con barra incluida ideal para encuentros distendidos y con un sector más privado en el primer piso, muy elegido por grupos o para festejos más privados.

Puchero es un lugar en el que quieren que en cada visita se generen emociones que activen en la memoria esos platos irresistibles que hacía la abuela. Según Carlos Apollonio, uno de los socios del lugar, la propuesta de pastas o carne están dentro de los platos simples y honestos y los postres son tradicionales pero con un toque diferencial con mucho sabor que no pueden dejar de explorar.

En la carta encontrarán desde empanadas de carne braseada, pasando por buñuelos de espinaca rellenos con queso, a revuelto gramajo, vitel toné, provoleta, tortilla de papa o el imperdible chipá relleno con mollejas crocantes y huevo pocheado.

Dentro de la propuesta de milanesas las hay de pollo y carne. Las supremas salen a la suiza (con salsa blanca y choclo), a la fugazzeta (con queso y cebolla) o a la florentina (con queso y espinaca). Las de carne son todas de bife de chorizo y se sirven a caballo (es decir, con huevo frito) o a la napolitana. El tamaño es XL así que se sugiere compartir. Para acompañar las milanesas se puede elegir entre clásicos como papas fritas, puré de papa o boniato o tallarines con panceta y crema.

El dato: Para los purretes la milanesa es de peceto.

Además, hay pastel de papa, cabrito braseado, risotto de hongos, berenjena a la parmesana y, los sábados y domingos al mediodía, sale la paella de mariscos. Las pastas son otra gran alternativa y la triada imperdible está compuesta por la lasagna de la casa (rellena de carne braseada, espinaca, ricota, jamón y muzarella), los sorrentinos de asado y queso provolone con reducción de carne o los fusilli al fierrito con estofado.

La carta de vinos tiene un apartado con burbujas, vinos dulces, blancos, rosados y tintos. Dentro de los blancos la carta organiza las etiquetas con propuestas más ligeras y cítricas, otras más fragantes y perfumadas y también están los plenos y gorditos. Los tintos siguen la misma línea y no los encontrarán organizados por variedades sino por estilos que van de los ligeros y modernos, pasando por los jugosos y frutales, a los espléndidos y enormes; terminando con la propuesta de aterciopelados, maduros y los plenamente elegantes.

- **Importante:** Todos los días de 19 a 20 es la hora del vermut y hay distintas promociones que obviamente incluyen vermut con, por ejemplo, una selección de quesos de la casa o una tabla de chacinados.
- **Top:** De miércoles a viernes a la noche, en el primer piso de Puchero se esconde The Book, un bar temático inspirado en la sociedad de los poetas muertos. Ese lugar en donde los jóvenes se reunían a leer e interpretar a los poetas y pensadores de su época. Así que con la intención de evocar aquella mística de reunión y fraternidad de sus miembros The Book busca a través de sus cócteles de autor conmemorar aquellos tiempos de inspiración, cambios y revolución. Así que el Alfonsina Storni es ideal para los que prefieren cócteles cítricos y

sutilmente especiados. El que homenajea a Mario Benedetti es un cóctel más fresco y frutal que incluye pisco, Jerez, frutos rojos y cítricos y el bautizado Julio Cortázar es más robusto y amalgama Bourbon, café y bitter.

- **Topísimo:** Dentro de The Book está la cava secreta de Puchero, un lugar privado para 14 comensales en donde los viernes hay encuentros de tarot y vino y los sábados de fútbol y vino.
- **¿Dónde queda?** Av. Rivadavia 10300, CABA
- **¿Cuándo ir?** Martes a domingo. Almuerzos desde las 12 y cenas desde las 20
- **Reservas:** https://puchero.com.ar/

A RAJA CINCHA EN VILLA SANTA RITA



Es una parrilla y bodegón porteño ideal para los amantes de la buena comida casera y un gran lugar para encontrarse con amigos y familia. Según Pablo Ezequiel Simondegui, socio gerente del restaurante, algo que los diferencia son las porciones abundantes que siempre sugieren para compartir sumado al toque misterioso de estar en una esquina perdida en un barrio desconocido.

Si algo distingue A Raja cincha es que van a poder encontrar unas 10 variedades distintas de milanesas. Hay de carne y pollo, a la napolitana, a la fugazzeta, al verdeo, caprese, completa (con dos huevos fritos y papas fritas) o con guarnición de ensalada, puré o papas fritas. La que hay que probar sí o sí es la milanesa de bife de chorizo de 600 gr rellena de muzzarella, panceta y morrón con papas españolas. Eso sí, ¡no intenten terminarla solos!

También podrán pedir la versión de la milanesa en sándwich. La A raja cincha sale con jamón, queso, lechuga, huevo duro y papas fritas. Además, encontrarán sándwich de bondiola, de suprema, de vacío, de chorizo y hasta de morcilla.

Más allá de las milanesas que son imperdibles otros clásicos del lugar son el bife de la casa que es un bife de chorizo mariposa de 600 gr con panceta, morrón asado y papas rejilla; el brisket ahumado de tapa de asado de 600 gr ahumada por 8 horas con barbacoa y papas fritas; las empanada de osobuco al Malbec; o las papas A Raja Cincha, que salen con salsa 4 quesos, panceta y verdeo salteado. Y si quieren pastas y tienen mucha hambre, pueden elegir los tallarines bajoneros que salen con seis albóndigas, ¡ideal para dos!

La carta de vinos tiene un apartado con tintos, blancos y espumantes de bodegas históricas de Mendoza, con opción de copa de vino de la casa blanca o tinta.

- **Importante:** ¡Reservar mesa porque suelen estar a tope!
- **Top:** En 2018 fue elegida como la octava mejor parrilla de la ciudad de Buenos Aires. Y como en toda buena parrilla las provoletas son una gran tentación. ¿Qué probar? La especial de la casa sale con salchicha parrillera y huevo frito; hay una versión con bondiola desmenuzada y salsa barbacoa, otra con rúcula, panceta, morrón y oliva y hasta una con queso azul.
- **El dato:** En efectivo hay 10% de descuento.
- **¿Dónde queda?** Cuenca 1299 / Av Alv Jonte 3503, CABA
- **¿Cuándo ir?** Sucursal de Cuenca: Almuerzo: lunes de 12 a 16. Martes a viernes de 12 a 16 y de 19.30 a 00. Sábados y domingos de 12 a 16.30. Cena: martes, miércoles y jueves de 19.30 a 00. Viernes y sábados de 19.30 a 00.30. Sucursal Jonte: Sábados y domingos de 12 a 16.30. Cena: Miércoles y jueves de 19.30 a 00.

Viernes y sábados de 19.30 a 00.30

- **Reservas:** Al 4584-8227 / 568-2465

COMEDOR GEVP EN VILLA DEL PARQUE



A pasos de la estación de Villa del Parque, Comedor GEVP es un lugar en el que convergen las familias que visitan el club junto a sus hijos, grupos de amigos y sibaritas de bodegones que buscan lugares donde comer rico, casero y a buen precio.

En palabras de Claudio Lacanna, gerente del lugar, comedor GEVP es un espacio gastronómico en donde se conjugan los platos típicos de la cocina de barrio, típicas de nuestro país, con el sabor de las recetas de las abuelas, con porciones generosas para compartir entre amigos, familias y grupos de deportistas.

Y si hay algo que se destaca en este lugar es que la propuesta barrial y porteña es acompañada por una carta de vinos digna de un wine bar palermitano que se puede disfrutar en el enorme salón principal, en el patio al aire libre y hasta en una cava subterránea. "Nos destacamos no solo por la variedad de nuestra carta sino por la

importante diversidad de nuestra propuesta de vinos. Además, es un lugar que se destaca por la relación precio-calidad de sus productos y que está abierto desde el desayuno hasta la cena durante todo el año" destaca el gerente quien agrega que quienes visiten el comedor podrán probar comida tradicional de bodegón argentino, platos de pastas de elaboración propia, sabrosas milanesas para compartir, carnes grilladas o braseadas y gran variedad de entradas y postres.

Dentro de las entradas se destacan las mollejas al verdeo con papas, los riñoncitos a la provenzal, la tortilla de papa rellena de jamón, queso y morrón y la provoleta GEVP que sale con tomates asados, pesto y rúcula.

El dato: Los platos más pedidos son las milanesas en todas sus versiones: simple, a la napolitana, a la fugazzeta, a la americana (con cheddar, barbacoa, panceta, verdeo y dos huevos fritos), a los cuatro quesos o con espinaca y salsa blanca. Otro clásico es la milanesa en sándwich completo con papas fritas. Y además dentro de la propuesta de milanesas también hay opción veggie y de merluza.

Y como en todo buen bodegón también podrán encontrar platos de carne como matambre a la pizza, bondiola braseada a la cerveza negra o asado de tira; pastas, como ravioles de batata, caramelizada y nuez, raviolón de ternera braseada o ñoquis de papa; y dentro de los clásicos del bodegón imperdibles son el revuelto gramajo, el pastel de papas y la costillita de cerdo a la riojana (con jamón, morrón, cebolla, huevo frito, arvejas y papas rejilla).

Dentro de la autodenominada gloriosa cava de Comedor GEVP reposan unas 110 etiquetas que invitan a recorrer la mayoría de los varietales, cepas, estilos y zonas vitivinícolas de todo el país. Hay más de 10 Malbec, una tremenda selección de blends con propuestas que van desde el Alto Valle de Río Negro, pasando por la primera zona de Mendoza y llegando hasta el Valle de Uco. Y para los más curiosos y menos tradicionales hay Sangiovese, Bequignol, Tannat y Garnacha. Claro que hay vinos por copa (blanco y tinto) además del memorable vino en pingüino.

- **El dato:** Hay degustaciones de vinos armadas en conjunto con diferentes bodegas en las que maridan distintas etiquetas con sus platos más característicos. Son eventos para el público local aunque también hay

degustaciones específicas para contingentes de extranjeros que quieren probar los vinos de la Argentina.

- **¿Dónde queda?** Tinogasta 3453, CABA
- **¿Cuándo ir?** Todos los días de 8 a 00
- **Reservas:** Al 11 4082 9005

PARRILLA DISTRITO EN PARQUE PATRICIOS



Parrilla Distrito es el resultado de un sueño y un proyecto de amigos que surgió en el 2015, con el objetivo de ofrecer no sólo calidad sino abundancia en un lugar donde la gente se sienta como en casa y quiera volver siempre.

Las milanesas para terminarlas les cuento que deberán ir en banda porque las especiales ¡son para tres personas! ¿Qué probar? La clásica napolitana, la imperdible zeta (con jamón, muzzarella, cebolla, oliva y orégano), la gringa (con muzzarella, provoleta, jamón y huevo frito) o la Distrito (que sale con salsa de tomate, bolognesa,

jamón, muzzarella, oliva, orégano y huevo frito).

También hay milanesas clásicas de tamaño individual de ternera, pollo, napolitana o con cheddar. Además pueden probar los súper sándwiches de milanesa o suprema XXL de 35 centímetros que puede salir solos o completos y se sugieren para dos o tres personas.

Más allá que las milanesas son increíbles al ser una parrilla, Artal incluye entre los platos estrella a las parrilladas, las empanadas de bife de chorizo y dentro de los postres el flan y el tiramisú.

Los vinos los vamos a encontrar apenas se cruza la puerta de entrada. Y vamos a poder encontrar etiquetas como Trumpeter, Nicasia o Álamos, pero el clásico del lugar es sin lugar a dudas Bodegas López. Van a poder disfrutar desde el clásico e histórico pingüino con Vasco Viejo Malbec o López Malbec hasta uno de los vinos más vendidos del local: el López Dulce Natural. El vino se puede pedir vino por copa, también hay vino de la casa y vermut preparado a piacere.

- **El dato:** En Parrilla Distrito preparan sin lugar a dudas una de las milanesas más ricas de la ciudad de la furia.
- **¿Dónde queda?** La Rioja 2002, CABA
- **¿Cuándo ir?** Todos los días para almorzar y cenar
- **Reservas:** Al 1161589435

FERIADO CANTINA EN COGHLAN



Feriado Cantina es el lugar ideal para los nostálgicos del pasado, pero sin melancolía. Ya que ahí reivindican el vermú de la vida porteña, ese que estaba en la mesa de la casa de los abuelos que en los últimos años volvió a ser protagonista en las nuevas generaciones. Por eso en la esquina de Coghlan donde se encuentra Feriado Cantina sobresale el espíritu alegre, porteño y de celebración en el que encontrarán cosas lindas de barrio porteño de otra generación renovadas y adaptadas de una manera fresca y divertida. Ya que el objetivo de Feriado es que la gente se sienta relajada y

disfrute, como si para ellos fuera un día feriado. De hecho, su lema es: si te lo tomás con soda es feriado.

La propuesta gastronómica es más hiper porteña. Así que obviamente la milanesa es uno de los imperdibles del lugar. La podrán pedir de carne o pollo a la napolitana acompañada por papas fritas. Además, sale en sánguche completocon lechuga, tomate, muzzarella, mayonesa y mostaza. Y también forma parte de la picada Feriado junto a algunos de los sabores más pedidos del lugar: buñuelos de espinaca, croquetas de papa y hongos, fainá y aceitunas.

¿Qué más probar? Las aceitunas marinadascon vermú Feriado, cascarita de naranja y pimienta en grano, la pizza al molde hecha en horno de barro, las pastas con tuco y el bife de chorizo. Eso sí, dejense un lugar para los postres ya que tienen tanto sabor a casero que se les estrujará el paladar de emoción. El mousse de chocolate o el flan mixto son imbatibles. Y si se animan pidanlos en ese orden.

Para beber claro que siempre hay que pedir vermú. El Feriado Spritz es un clásico ya se instaló como el cóctel del verano. ¿Cómo prepararlo? Solo hay que llenar un vaso con hielo, mezclar dos partes de Feriado Rosado con una parte de Prosecco, agregar una parte de agua tónica y terminar con una rodaja de naranja. Otro clásico del lugar es el Feriadito que se prepara con hielo, partes iguales de gin y de Feriado Rojo, más 15 ml de shrub de ananá y 50 ml de agua tónica.

- **El dato:** Al llegar, siempre te invitan un vermú para degustar.
- **Top:** Se vienen ciclos de música en la vereda, mesas compartidas de almuerzo domingueros, propuesta de dj para cortar la semana y pastas deliciosas todos los 29. Además de la propuesta de Roti "para llevar" que incluye desde la famosa tortilla o los buñuelos para que todos puedan vivir la experiencia de Feriado en sus casas.
- **¿Dónde queda?** Washington 3498, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a miércoles de 10 a 00. De jueves a sábados de 10 a 1. Domingos de 10 a 00. Feriados: ¡abiertísimos!
- **Reservas:** Al 1139216518