vinetur

5 restós para viajar por el mundo

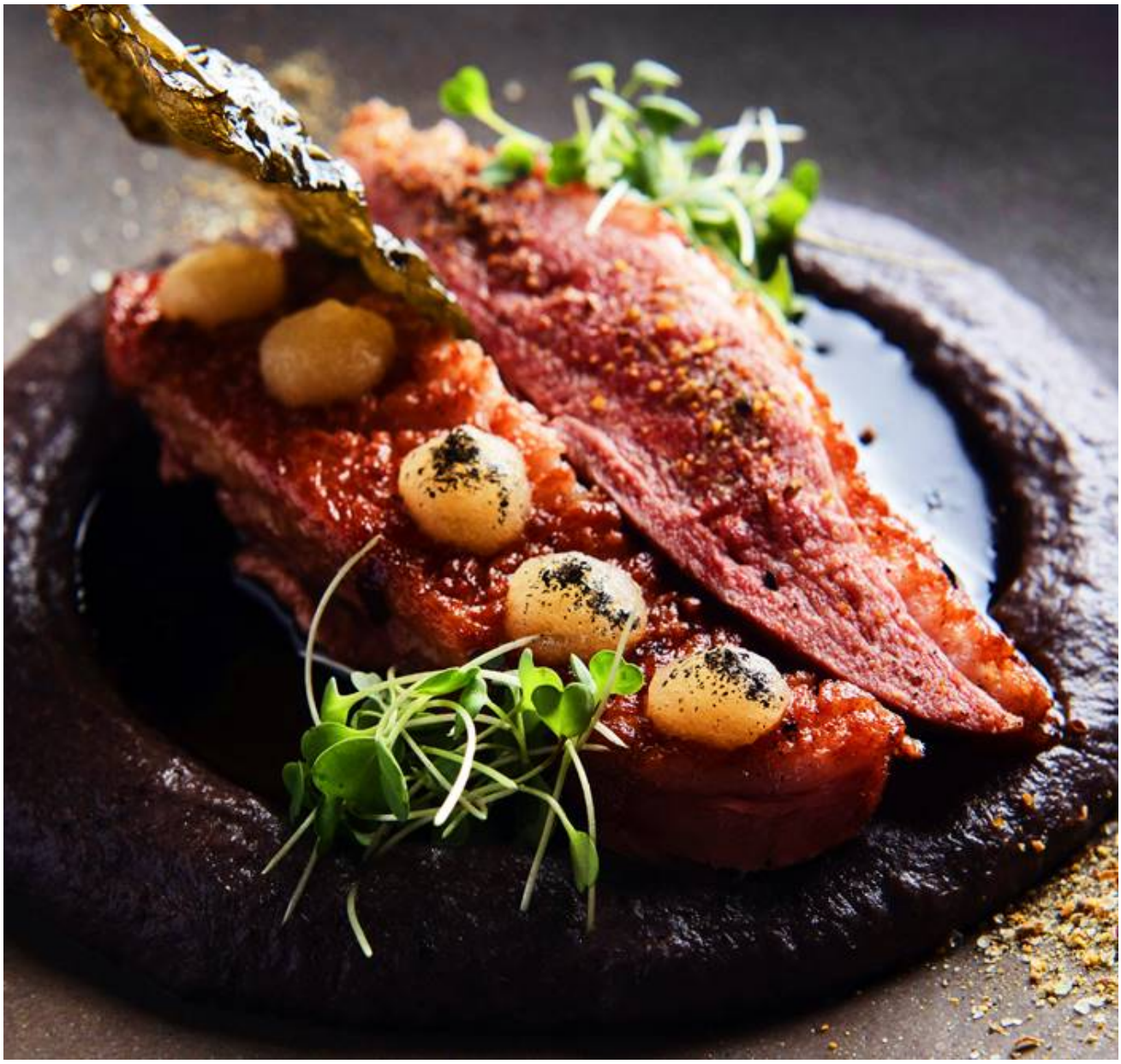
Sabores del mundo en la ciudad de Buenos Aires

martes 10 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Desde distintos puntos de la ciudad de Buenos Aires los invitamos a viajar por una diversa oleada de sabores.

Sál Buenos Aires, alta cocina nórdica



En un espacio pequeño y minimalista, Sál propone un viaje hacia los sabores nórdicos desde un exclusivo rincón de Palermo. La propuesta gastronómica se centra en la fusión de técnicas nórdicas con productos locales y de estación para obtener un tipo de cocina fuera del tradicional y único en la Argentina.

La carta es el fiel reflejo de la incansable búsqueda de Nicolás Díaz Martini, chef y propietario de Sál (alma en islandés). Así que para hacer honor a esa alma viajera, el camino hacia los sabores nórdicos empieza disfrutando un smørrebrød, esa clásica rebanada de pan negro con mantequilla y diversos ingredientes fríos. Para los que no

sepan cuál elegir pueden optar por el trío degustación (en el que viene un mini rilletes de cerdo con pickles de cebolla roja, manzana humada y mayonesa de Oporto; un mini duxelle de hongos y orejones con crema de cabra y tomate; y un mini toast skagen con palta y camarones) que sale con vodka de remolacha, vodka de manzana y aquavit.

Dentro de las entradas imperdible es el steak tartar (que viene con pepinos encurtidos, aceitunas negras y mayonesa de chipirones) y el tartar de calamar. Además van a poder encontrar una créme brulée de hígado con manzana, higo, apio confitado y pan de nuez, gravlax de encurtidos y cream cheese; paté de trucha ahumada con milhojas de papa, crema cítrica y caviar de arenque o unas texturas de zanahorias preparadas en eneldo con ricotta de cabra, avellanas y emulsión de ajo negro.

Más allá del gran desafío que tiene la cocina de Sál para suplir la falta de ingredientes tradicionales de la cocina nórdica en la Argentina -como arenques, salmón salvaje, alce, reno, variedad de pescados y hongos- los principales son una verdadera oda al placer. Dentro de las opciones carnívoras hay pesca ahumada, magret de pato, lomo o carrilera y para los veggie hay risotto de hongos de estación y tartín de zucchinis al kamado.

Importante: todas las carnes salen de la cocina, sin excepción, en el punto bleu.

Para los que necesitan cerrar la velada con algo dulce los postren proponen una montaña rusa de sabores e incluyen propuestas como semla (pasta de almendras, chantilly, semifredo y cucurucho), risalamande (helado de cereza y glogg, con espuma de toffee de ajo negro), kladdkaka (chocolate trufado con crema de kummel, coulis de frutilla fermentada y avellanas) y una versión de queso y dulce con dulce de boniato, galleta de feta, helado de mascarpone, miel de huacatay y pimienta verde).

La selección de vinos tiene etiquetas de espumosos, blancos, rosados y tintos con perlitas de Eteria, de Mariana Bressan, y los vinos de Otronia y Bemberg. Además, cuentan con un aquavit de elaboración propia.

- **El dato:** Sál es el único restaurante de alta cocina nórdica en Argentina.
- **Top:** Sál es uno de los restaurantes recomendados por la Guía Michelin 2024.
- **¿Dónde queda?** Thames 2450, CABA

- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados de 20 a 23.30
- **Reservas:** https://www.wokiapp.com/reservas/sal-cocina-nordica

Baja América, plagada de sabores latinoamericanos



En pleno corazón de Núñez, Baja América invita a sumergirse en un menú de siete pasos de inspiración latinoamericana acompañado por una rotativa selección de vinos argentinos. Porque es cierto que está América del sur, centroamérica y norteamérica, pero la cocina del lugar propone crear un nuevo punto geográfico mezclando técnicas de todas partes del mundo para resaltar los sabores latinos.

Esta experiencia está al mando de Antonio Bautista, chef de Baja América, un cocinero mexicano que tenía ganas de expandir su creatividad y que se lanzó a la aventura de buscar productos por las distintas provincias del país, visitando por un sinfín de productores, todo con el objetivo de que cada plato sea único.

Así este viaje de sabores empieza con unos dumplings de langostinos, chorizo colorado y coles, en caldo de frijol negro y epazote. En esa primera parada Freddy Morales, sommelier, se acerca a la mesa para contar la selección del día, ya que no es un menú de maridaje fijo sino que él va rotando las etiquetas para que cada visita sea una nueva experiencia sensorial. Después llegará el caldito de camarón marinado en melón, caldo de camarón, leche de coco, tomate y ají panka.

Una explosión de sabores es el tartar de res con mayonesa de lima, cebolla morada, alcaparras, chips de plátano verde y emulsión de aguacate. La pesca blanca va cambiando con la disponibilidad de los productos del día pero siempre sale con salsa XO y pil pil de la cabeza de pescado ahumada.

Después llega el plato que más representa al chef: el pato curado en puré de membrillo con repollitos de bruselas. Paso inspirado en el tradicional mole blanco o mole de novia, un manjar mexicano que combina chile, especias, frutos secos y chocolate blanco, al que el chef le agrega membrillos asados a la parrilla para darle un toque distinto.

El momento del postre es una perfecta combinación de colores, aromas, sabores y texturas que se puede disfrutar en el anteúltimo paso del menú con la llegada del helado de aguacate con manzana verde y huacatay. Y para rememorar los sabores típicamente argentos, pero con toques latinos, corona el viaje la pasta frola de plátano maduro tatemado, helado de crema americana y tierra de cacao.

Baja América es una invitación al deleite con todos los sentidos, es un espacio acogedor e íntimo y con un servicio más que personalizado.

- **¿Dónde queda?** O'Higgins 3424, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados de 20 a 23
- **Reservas:** https://baja-america.meitre.com/

Asu Mare, primera barra cevichera



Asu Mare, la primera barra cevichera de Buenos Aires, replica los sabores hogareños de Perú de la mano del chef limeño Dángelo De la Cruz. Así la propuesta se centra en una selección de platos tradicionales como los ceviches, arroces, causas y otras recetas clásicas con toques personales del chef, en porciones más que generosas y a precios muy accesibles.

Como la colectividad peruana en Buenos Aires se concentra en el barrio de Once, ahí llegó el primer local en 2021 y tras el gran éxito, a fines de ese mismo año, De la Cruz abrió la sucursal de Palermo con un salón más amplio y descontracturado, lleno de coloridos y vistosos murales y un patio interno rodeado de plantas. Y el año siguiente desembarcó en el patio gastronómico Manduca, dentro del Paseo La Plaza, con un formato más "al paso" y una capacidad para sólo 9 cubiertos dispuestos en barra. En los tres locales la barra cevichera está a la vista para que se pueda apreciar todo el proceso de elaboración de los platos.

La carta llena de intensos sabores, ya que se usan insumos netamente peruanos, tiene preparaciones protagonizadas por pescados frescos (como lenguado, corvina o mero) y mariscos. ¿Qué probar? Los platos más tradicionales como los ceviches, causas, dúos o tríos marinos o alguno de los platos nuevos.

Como la especialidad de Asu mare son los ceviches (tienen nueve variedades) hay propuestas con distintas intensidades de sabor. Por ejemplo, el Carretillero que lleva pesca del día y chicharrones de calamar, es ideal para los principiantes. Los más experimentados pueden elegir el ceviche mixto, con pescado y mariscos en leche de tigre clásica, acompañado de batata, lechuga y maíz cancha.

Dentro de los platos calientes, imperdible es la degustación de chaufa de mariscos, chicharrón de pescado, chicharrón de calamar, ceviche clásico o el picante de mariscos. Otras recetas que merecen ser degustadas son la parihuela (una sopa con mariscos y pescados muy especiada servida con arroz blanco) o el clásico chupe peruano de langostinos, con leche, arvejas, choclo, huevo y arroz); o la reversión del asopado venezolano, a base de mariscos y espesado con arroz.

Los que tengan ganas de probar de todo un poco pueden pedir los dúos o tríos marinos ya que dan la posibilidad de armar un plato bien contundente a elección del comensal. Otra alternativa es el Barco Cevichero Bravazo pensado para compartir entre cuatro o seis personas. Así dentro de una estructura enorme con forma de barco podrán probar preparaciones que inlcuyen ceviche mixto, arroz con mariscos, chaufa con mariscos, leche de tigre, choritos de chalaca, tequeños y chicharrón de pescado y de calamar.

Para el momento dulce, es imposible dejar de pedir el suspiro limeño o la torta tres leches, aunque también hay crema volteada y cheesecake de maracuyá.

La barra tiene una selecta variedad de cervezas nacionales y peruanas, cocktails clásicos y otros más originales protagonizados por pisco. Así que podrán pedir desde el clásico Pisco Sour (con pisco acholado, jugo de lima, almíbar simple, cara de huevo y bitter aromático), pasando por el Chilcano (pisco, jugo de lima, ginger ale y bitter Angostura) a la Chicha Punch (con macerado de chicha, jugo de lima, almíbar de canela y jugo de piña).

La carta de vinos es escueta ya que la gente prefiere acompañar los platos peruanos con cócteles o cervezas. Pero tienen una selección que incluye Manos Negras Chardonnay, Casarena Appellation Agrelo Semillón, Tinto Negro Uco Valley Rosado, Manos Negras Malbec, Manos Negras Pinot Noir y Entonado extra brut rosé.

- **El dato:** El menú ejecutivo tiene un precio súper accesible y está disponible de martes a viernes de 12 a 18.
- **Importante:** Los sabores se pueden adaptar al público local. Eso sí, siempre hay que avisar al pedir un plato, sobre todo en el caso del ceviche, si se prefiere picante o suave.
- **Soon:** Hayun proyecto para abrir un bar con temática peruana que incluirá música de los noventa, ideal para mayores de 30 años.
- **¿Dónde queda?** Av. Pueyrredón 535, Once - Thames 1514, Palermo) - Av. Corrientes 1660, Paseo La Plaza
- **¿Cuándo ir?** En Once de martes a sábados de 12 a 23 y domingos de 12 a 22. En Palermo de martes a jueves de 12 a 00. Viernes y sábados de 12 a 01 y domingos de 12 a 22. En Paseo la Plaza los lunes de 12 a 22 y de martes a jueves de 12 a 23. Viernes, sábados y domingos de 12 a 00.
- **Reservas:** Al 5491166378394 (sucursal Once), al 5491178982700 (sucursal Palermo) y al 5491163525709 (sucursal Paseo La Plaza)

Bilbao, tapas y vermut



Quienes tengan ganas de revivir los sabores típicos de la cocina española tienen que visitar Bilbao, en donde el chef Leandro Leyell, profesional especializado en pescados y mariscos, pone el foco en las tapas acompañadas por cócteles y aperitivos.

Pero Bilbao también propone un viaje hacia el pasado porteño en donde se fusionan las raíces españolas con la descendencia criolla. Así el salón principal invita a la nostalgia con su selección de objetos que sin lugar a dudas podrían tener nuestros abuelos en sus casas como antiguas botellas de gaseosas, sifones, icónicas botellas verdes de ginebra, damajuanas, latas 0 una radio a transistores.

¿Qué probar? Desde clásicas papas bravas, pasando por gambas al ajillo o rabas con alioli hasta boquerones con tomates asados, mousse de palta, aceitunas negras y aceite de oliva, uno de los hits del menú. También hay calamaretis al vino blanco, que se preparan con ajo, pimentón español, perejil y vino blanco al hierro; y para los que quieran algo con sabor local encontrarán provoleta parrillera y buñuelos de acelga. ¿Imperdibles? La burrata con pesto sobre aceitunas asadas y jamón ibérico, la ración

de jamón crudo ibérico con manteca de hierbas y pimienta negra y la tabla de quesos y embutidos que sale con queso brie, azul y fontina, jamón ibérico, cantimpalo, almendras y alioli.

Las tortillas merecen un párrafo aparte. Hay cuatro tipos: la clásica (con papas españolas, cebollas y morrón rojo caramelizado), de chorizo (es la clásica con el agregado de chorizo colorado), de papas y jamón ibérico y de acelga con cebolla caramelizada.

Para los que quieran platos más fuertes dentro de los principales encontrarán risotto de langostinos, milanesa de bife de chorizo, costillas de cerdo ahumada, entraña a la parrilla, piccata de pollo con verdes, abadejo y berenjena asada al estilo napoletano. También hay alternativas más livianas como ensaladas y sándwiches.

Para el final pueden elegir entre el flan con dulce de leche y crema, un mini cheesecake con frutos rojos, un brownie con helado o derretirse con la infaltable crema catalana, preparada según la receta tradicional, con una crujiente capa de azúcar caramelizado.

Los aperitivos son las estrellas de la barra. Súper recomendable es el vermú de la casa que sale en botellita con sifón de soda. Además, hay jarras de clérico (espumoso, limón, azúcar y frutos rojos) o tinto de verano (Malbec, vermú blanco, gin, jugos cítricos, almíbar y gaseosa de pomelo). También hay una selección de vinos blancos, tintos y espumosos que incluye alguna etiqueta española para que el maridaje sea perfecto.

- **El dato:** Como el lugar está abierto desde la mañana a la medianoche, más allá de las tapas podrán encontrar propuestas de desayunos y meriendas. Además de un tentador brunch que se sirve hasta las 19 e incluye palta, huevo soft, hummus, queso tybo, mix de hojas verdes y Aperol Spritz.
- **¿Dónde queda?** Thames 1795, esquina Costa Rica, Palermo
- **¿Cuándo ir?** Todos los días de 10 a 02
- **Reservas:** Al 5491155782228

Nacha, sabores callejeros tex mex



Quienes quieran vivir la experiencia del disfrute de los sabores callejeros de la fusión culinaria de Estados Unidos y México tienen que visitar Nacha, donde cada plato es una combinación de ingredientes típicos de la comida texana.

¿Qué probar? Dentro de las entradas hay tasty corn (maíz hervido en salsa de queso maduro y tajín), mac & cheese (fideos cortos en salsa de queso cheddar y crema de leche), chili con carne (una sopa espesa y ligeramente picante a base de carne picada y frijoles rojos) 0 fritas tex-mex (con hot cheddar, carne de res, pico de gallo, guacamole y salsa mayo chipotle).

La tríada imperdible de la carta son los tacos, nachos y quesadillas. Los tacos Nacha salen con una proteína a elección más pico de gallo, guacamole, sour cream y queso amarillo. Las quesadillas -en tortillas de trigo- vienen rellenas de pollo, queso amarillo, pico de gallo, giacamole y sour cream. Y los nachos Nacha (que se presentan en una fuente XXL) vienen con pico de gallo, guacamole, sour cream y queso amarillo, pero se puede agregar chili con carne, frijoles negros y hot cheddar.

Top: Nacha ofrece los Best burritos in town y se pueden diseñar 100% de forma personalizada. Hay que elegir una base (arroz blanco, arroz rojo o mix veggie), una proteína (carne, pollo, pollo cryspy, frijoles negros, frijoles rojos, tofu frito o falafel), cuatro toppings (maíz, lechuga, pico de gallo, frijoles rojos, frijoles negros, queso amarillo, morrón y cebolla o jalapeños), un topping premium (guacamole, sour cream, crema de frijol o cheddar) y dos salsas (roja, verde, de ajo, de maíz, mayo de cilantro, mayo chipotle o tabasco sriracha).

- **Importante:** Excepto la salsa de maíz, la de ajo y la mayo de cilantro, todas las salsas pican como si estuvieran en México. Dentro de los postres un clásico son los churros y la torta tres leches, pero también hay marquise de chocolate, pie de limón y chocotorta.
- **El dato:** Las porciones son inmensamente generosas. Ideal ir entre varios para probar más platos. Y el burrito es exageradamente grande ¡se sugiere compartir!
- **¿Sabías que?** El nombre del burrito proviene de la forma en que los ingredientes están "cargados" y envueltos, similar a como los burros cargan sus alforjas.
- **Soon:** Sumarán a las cervezas y gaseosas, cerveza tirada, las famosas chaladas y micheladas.
- **¿Dónde queda?** Fitz Roy 1988, CABA & Libertador 2896, Olivos
- **¿Cuándo ir?** De lunes a domingos de 12 a 17 y de 19 a 23.30
- **Sin reservas**