vinetur

# 5 lugares al aire libre para despedir el 2024 con amigos y vino

Diciembre es el mes en que abundan los brindis y el calor, por eso en esta recorrida elegimos distintos lugares con patios, decks y terrazas ideales para celebrar

jueves 26 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Para despedir el 2024 con amigos, el escenario ideal combina buena compañía, una copa de vino y un ambiente al aire libre que permita disfrutar del clima cálido de diciembre. Aquí presentamos cinco lugares destacados en Argentina donde patios, decks y terrazas ofrecen el marco perfecto para celebrar el cierre del año.

## Recetas al horno de barro en el Botánico



Ximena Sáenz

Bajo el lema "no hay nada mejor que casa", **Casa Sáez**, de la cocinera  Ximena Sáenz busca  homenajear a la ferretería que sus padres abrieron en Monte Grande en 1968, porque el esfuerzo también se puede disfrutar.

¿Por qué el horno de barro? Porque en muchos de sus viajes por Argentina, la cocinera visitó distintas casas en las que se cocinaba en hornos de barro, lo que la inspiró a elegir esta antigua forma de cocción como el corazón de Casa Sáenz. Y así, de los

fuegos del horno de barro salen muchos de los platos que muestran lo que sucede hoy en la cocina y en los campos de Argentina.

**Top:** Algo para celebrar es que en el menú se nombran a cada uno de los productores que se podrán disfrutar en cada una de las recetas del lugar. Como los quesos Ventimiglia de Río Negro, la manteca artesanal de El Abascay de Brandsen, Buenos Aires; el jamón natural artesanal de Las Dinas, Tandil; las aceitunas invencibles de Catamarca o la sal marina en escamas de Sal de aquí de Cabo Raso, Chubut.

¿Qué probar? La carta tiene una selección de platitos con croquetas de tomate griegas, tortilla de papas con alioli, anchoas de Mar del Plata (que salen sobre tostadas con ricota ahumada) o tartar de berenjena ahumada con crema de cajú. Dentro de las proteínas se puede elegir entre la pesca del día que viene con salsa bearnesa, eneldo y alcaparras de Córdoba; gírgolas crocantes con sésamo, maíz, salsa harissa y hummus de almendras; ojo de bife con hueso con chimichurri y salsa criolla o pollito ahumado de libre pastoreo (de Carlos Keen) al horno de barro con salsa verde.

Las guarniciones de los platos vienen en plato chico (e incluyen dos opciones) o en plato grande con tres variantes. ¿Qué se puede elegir? Mujadara (arroz emblemático con lentejas, especias y cebollita frita), papas gribiche (papines con huevo, alcaparras, cebollita, eneldo y mostaza), fresa de pepino (con hinojo, tzatziki y aceitunas negras), arroz negro, chauchas y arvejas (con arándanos, zanahorias encurtidas y naranjas), entre otros. También hay una versión de chipá guazú que sale con queso brie que es una delicia.

Para los que necesitan algo dulce para cerrar una comida les cuento que hay semifredo de pistachos con charlotte, pavlova volcán con merengue, crema, dulce de frambuesas, arándanos frescos y frambuesas frescas o shimmy de choco con dulce de leche de búfala, crema de chocolate y masa sablé.

Para beber hay una selección de kombuchas. La rosé tiene pétalos de rosa e hibisco, la caribeña, ananá y pimienta de Jamaica y la flower power, pomelo rosado y jengibre.

La carta de vinos está curada por Celi Bartolomé, quien seleccionó vinos de producciones pequeñas de 9 provincias argentinas.

- **El dato:** El deck al aire libre es ideal para encontrarse con amigos, pareja o familia y disfrutar el único idioma que todos entendemos: la comida.
- **¿Dónde queda?** República Árabe Siria 3001, CABA
- **¿Cuándo ir?** Domingos a jueves de 12 a 00. Viernes y sábados de 12 a 01
- **Reservas:** https://casasaenz-botanico.meitre.com

## Sabores ítalo-argentinos, frente al río




En plena costanera porteña, **Enero** propone disfrutar frente al río sabores con raíces ítalo-argentinas, diseñados por el chef Gastón Di Giorgioo. La elección de la locación tiene el objetivo de revalorizar un espacio gastronómico que brilló en la década del 80, para que hoy las generaciones más jóvenes no solo lo descubran sino también disfruten de la misma forma que lo hicieron sus padres o abuelos.

Así que hoy en plena costanera, Enero es un punto de encuentro en el que se combinan la amistad, la música y la alta gastronomía. Inspirados en balnearios de Ibiza, Saint-Tropez o Mykonos, Enero ofrece una gastronomía sofisticada, con una carta de vinos de alta gama y cócteles de autor.

¿Qué probar? Si queremos sabores frescos y sabrosos imperdible es la ensalada patagónica con gravlax de trucha, queso brie, almendras, arándanos sobre hojas verdes. Además de langostinos crujientes con emulsión de tomate y peperoncino o mollejas laqueadas en miel de quebracho, romesco y limón asado.

Dentro de los especiales de la cocina se luce la bondiola a la leña, con batatas, gremolata y ensalada de hinojo y naranja; la trucha del sur argentino con chutney de fruta y zanahorias glaseadas y los hongos a la chapa con espinacas, almendras y tofu marinado en barbacoa dulce.

La milanesa de entraña merece un párrafo aparte, ya que es una oda a la clásica gastronomía argentina, con una versión que une los sabores bien caseros con la parrilla. ¿El resultado? Una de las mejores milanesas de la ciudad.

Los que quieran disfrutar de Italia en Enero podrán elegir entre ñoquis de provoleta, risotto de hongos, lasaña a la boloñesa o spaguetti nero di sepia con crema de langostinos, calamaretis, mejillones en salsa pomodoro.

Los que quieran clásicos infalibles pueden elegir ojo de bife, asado de centro, pollo de campo o hamburguesa en pan brioche.

Para coronar la salida, los postres mantienen el espíritu de fusión entre las dos culturas, con alternativas como el volcán de chocolate con crema helada, panqueques de dulce de leche, frutilla al mascarpone o profiteroles de pistachos. La estrella de los postres es el Adicto al Dulce de Leche, un postre que volvió este año a pedido del público y cuenta con distintas texturas de dulce de leche casero como crocante de dulce de leche, helado, vauquita y toffee de dulce de leche.

La barra es un lugar que sin lugar a dudas hay que visitar. Todos los cócteles de autor fueron creados por el head bartender Emilio Torres e inspirados en el Caribe. ¿Qué pedir? Sosiego de verano (con Tanqueray Sevilla en fat Wash, Tanqueray Dry, batata, banana y Pinot Noir) o De paseo por Italia (Antica Fórmula, Campari, café, tomillo, aromático de hierbas y cítricos).

La cava del tano tienealgunasperlitas emblemáticas de Argentina como Felipe Rutini, Cheval de Andes (con su filosofía de la elaboración del vino de Château Cheval Blanc basada en el potencial de guarda y la elegancia en la Argentina), Vino Cobos Vinculum by Paul Hobbs, con 95 puntos Suckling; o Alto de los Cuises (del terroir más exclusivo de Salta), un Malbec elaborado por Paco Puga.

Y para los que quieran degustar terroirs podrán encontrar tres vinos del enólogo Alejandro "Colo" Sejanovich que son un ejemplo de lo que los suelos argentinos pueden ofrecer: Cielo Arriba, que es un blend de Jujuy; Almacén La Quebrada, un Malbec de Salta, y Estancia Uspallata, un Malbec del Valle de Uco.

- **El dato:** La terraza es súper íntima e ideal para organizar alguna celebración privada. Si no está reservada para algún evento es el mejor lugar para disfrutar los colores del atardecer sobre el río.
- **Soon:** En 2025 Enero piensa abrir sus puertas en la bajada de Tortuguitas, en el Ramal Pilar km 38.5. Ahí podrán encontrar un restaurante familiar en el campo, con coctelería de autor y la propuesta general de Enero, que consiste en brindar una experiencia que conecta con el relax y lo exótico de las vacaciones mientras se disfruta de la alta gastronomía.
- **¿Dónde queda?** Avenida Rafael Obligado 7180, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a domingos de 12 a 03
- **Reservas:** https://enero.meitre.com

## Propuestas sin TACC en Palermo



Los platos de **Las Flores** no sólo son ricos, caseros y coloridos sino que también son 100% inclusivos ya que absolutamente toda su cocina es libre de gluten. Y por si todo eso fuera poco siempre hay opciones veganas, vegetarianas o para personas intolerantes a la lactosa.

Para lograr el sabor y la textura de las harinas de trigo a la que todos estamos tan acostumbrados, el equipo de cocina trabaja con harinas alternativas producidas a partir de arroz, sarraceno, mijo, quinoa, arveja y sorgo, entre otras materias primas.

Acá el verde y el aire libre es un gran hilo conductor, ya que el jardín por donde se ingresa al salón principal, constituye el 80% del lugar. Y gracias a los enormes ventanales ese espacio verde y fresco se disfruta también desde el interior y se puede tener la sensación de estar dentro del paisaje natural creado por Fabio Marquez, autor del libro "Mariposas Porteñas".

**El dato:** En el jardín hay más de 600 plantas de 40 especies distintas. Todas nativas de la región rioplatense en el afán de garantizar un verdadero oasis de biodiversidad para mariposas, aves, abejas y clientes. Así que van a poder encontrar enredaderas damas de noche, sen de campo y pasionarias. Y a diferencia de otros jardines, el de Las Flores, al ser nativo, requiere poca atención más allá del riego, ya que intentan intervernirlo lo menos posible, para que sea un jardín que evolucione con el tiempo.

¿Qué pedir? La carta es breve pero cuenta con algunos bocados imperdibles como las croquetas de osobuco braseado con salsa de naranjas; el pan brioche con langostinos y papas paille; o los tomates antiguos con albahaca y maíz cancha. Para aplaudir de pie es el arroz vegano que incluye hongos, hinojo y huacatay. También hay milanesa de pollo, pesca a la brasa, bife de chorizo a la leña o hamburguesa a la parrilla.

La carta de vinos es bella por donde se la mira. Y además hay más de quince opciones de vinos por copa que incluyen blancos, naranjos, rosados, tintos, destilados y dulces.

**Importante:** Para llegar al salón principal hay queatravesar el mostrador de pastelería que es una verdadera tentación y está abierto hasta las 19 siempre con productos que elaboran a diario. Hay clásicos que están siempre y otros de temporada. ¿Qué tienta más? La carrot cake (elaborada con zanahorias orgánicas), la torta Graciela (un arrollado con curd de limón, cubierto con merengue italiano), la Clementina (un bizcochuelo de cajú y mandarina con crema de queso y chocolate blanco) o el pao de queijo.

- **¿Dónde queda?** Gorriti 5870, CABA
- **¿Cuándo ir?** Martes a Viernes de 9 a 00. Sábados de 10 a 00 y domingos de 10 a 19
- **Reservas:** https://lasflores.meitre.com

## Comida texana en Costanera




Todo empezó cuando dos apasionados de la gastronomía se enamoraron de la cultura del ahumado a leña en un viaje a Texas. Pero para realizar los ahumados al aire libre necesitaban un gran espacio como el que después de una gran búsqueda encontraron en plena Costanera. Ahí su sueño se volvió realidad y **Ribs al río** invita disfrutar en un ambiente super relajado y casual platos creados con una gran selección de materias primas, técnicas artesanales y un proceso de ahumado extendido a la leña con maderas de quebracho y espinillo por 8 a 12 horas a más de 100 grados.

¿Qué pedir? Para picotear se puede empezar por unas empanadas fritas de roast beef ahumado, alitas de pollo ahumadas y fritas con salsa honey de mostaza o un balde de papas con de todo que incluye salsa cheddar, cubos de panceta ahumada, alioli, cilantro y cebolla morada.

Un clásico son las baby back ribs de 400 grs ahumadas durante 12 horas y pintadas con salsa barbacoa. Para los que quieran un sabor más intenso pidan las Spare Ribs o las St. Louis que provienen de las costillas del centro del costillar, donde su forma plana

y rectangular suman una increíble textura y sabor.

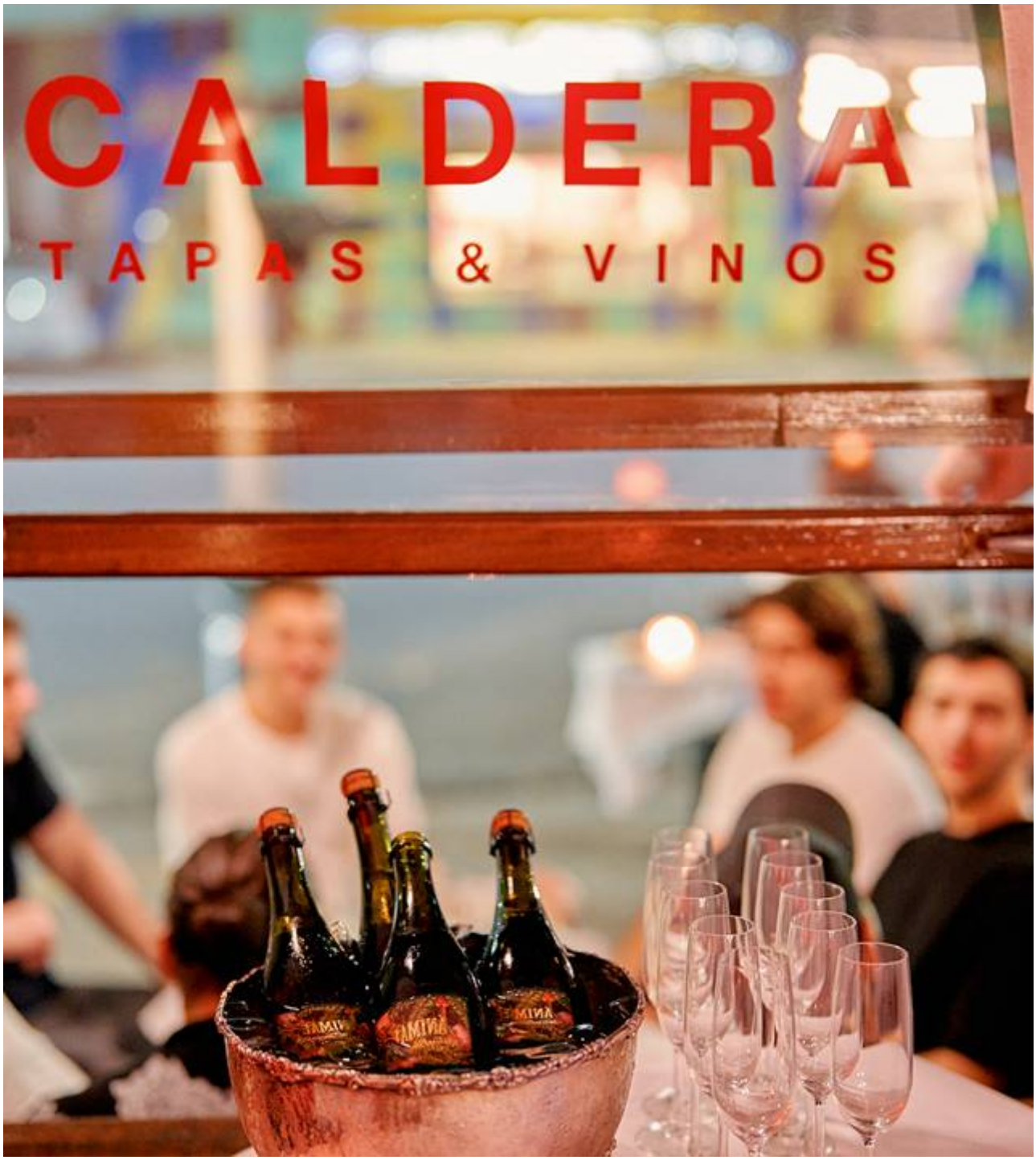
Dentro de los sándwiches tientan el smoked beef de carne de ternera ahumada y desmechada servida en pan de papa con queso, cebolla y salsa; el pulled pork de bondiola ahumada y desmechada con barbacoa casera y pepinillos en pan nube de papa o el rib wich que es un sándwich de baby back ribs con queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa barbacoa casera en pan pebete. ¡Es tan increíble que se volvió viral!

Si van en grupo y quieren probar de todo un poco, el barbecue sampler es ideal para que coman 4 personas e incluye una bandeja degustación con un kilo de carnes ahumadas (ribs, spare, panceta, alitas de pollo y chorizo) más quesadillas, ensaladas, mac & cheese, frijoles, encurtidos y pan de molde.

Para acompañar hay vino por copa, vermú, cerveza y algunos aperitivos clásicos como fernet, gin tonic, Aperol, Campari o Cynar.

- **Soon:** Se viene una carta de tragos de autor.
- **El dato:** Todas las mesas se encuentran al aire libre. En el patio hay sombrillas para protegerse del sol durante el día o en las terrazas con increíbles vistas al río, la brisa rioplatense será una invitada de lujo en cada mesa.
- **¿Dónde queda?** Av. Costanera Rafael Obligado 7010, Costanera Norte
- **¿Cuándo ir?** Domingos a jueves de 12 a 23. Viernes y sábados de 12 a 00
- **Sin reservas**

## Tapas en Palermo




Es cierto que cuando hablamos de tapas nos trasladamos en un santiamén hacia España, pero **Caldera**, se distingue por ser un bar de tapas que fusiona el linaje italiano de la familia Calderone con las recetas tradicionales de dos abuelas españolas. Por eso, la selección de tapas no será la que habitualmente encontrarán en un lugar de tapas español tradicional sino que acá se da rienda suelta a la imaginación para

potenciar el sabor.

¿Qué pedir? Dentro de las especialidades de la casa van a encontrar la tortilla Caldera con chistorra y morrón asado; los buñuelos de acelga con ali oli y pepinillos; el pan con burrata, anchoa y pesto; el queso brie con compota de cebollas y pickles de quinoto o los langostinos patagónicos al ajillo. También hay tentáculos de pulpo español con pimentón, papas y oliva; pan frito con tomate y guanciole de cerdo o morcilla con huevo frito.

Si vamos a las tapas clásicas es imposible no tentarse con una ración de jamón serrano o ibérico, croquetas de jamón serrano, boquerones, aceitunas marinadas o papas bravas.

El trío de postres es una locura: natilla, torta vasca de queso o panqueque de dulce de leche y crema.

Para beber hay tinto de verano, vermut de la casa y una selección de vinos ideal para maridar las tapas, que se puede pedir tanto por botella como por copa.

- **El dato:** La vereda es un gran lugar para estar al aire libre ya que más allá que se está en pleno Palermo, es una zona lejana del bullicio. Por lo cual, si van en auto seguramente podrán dejarlo a pasitos no más del lugar.
- **¿Dónde queda?** Nicaragua 5001, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a Jueves de 17 a 00. Viernes y sábados hasta la 1
- **Reservas:** https://caldera.meitre.com