vinetur

5 lugares para brunchear

El otoño en Buenos Aires nos ofrece la posibilidad de disfrutar al mismo tiempo lo mejor del desayuno y el almuerzo en veredas, patios o terrazas

martes 6 de mayo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si nos retrotraemos hacia mucho más de una década atrás los brunch sólo los encontrábamos los domingos, entre las 11 y las 16, casi con exclusividad en hoteles cinco estrellas.

Pero el boom foodie hizo que la mixtura del desayuno con el almuerzo se democratice y el universo del brunch se transforme en una nueva costumbre porteña que se puede disfrutar en cualquier lado y todos los días de la semana.

Ahora bien, ¿de qué hablamos cuando hablamos de brunch? Si elegimos un brunch en general nos llegará un menú para compartir en el que podremos encontrar desde infusiones, bebidas con y sin alcohol, pasando por alguna preparación dulce y otra salada. Así, el brunch nos dará no sólo la posibilidad de desestructurar el momento de comer sino también de mezclar a piacere un sinfín de colores, aromas y sabores.

TERRAZA MEDITERRÁNEA EN LINIERS

Quienes quieran sentirse un poquito en alguna isla griega sin moverse de la ciudad de la furia, pueden visitar Terraza Mediterránea, que desde el diseño, la ambientación y la decoración los hará viajar al viejo continente en un abrir y cerrar de ojos.

Más allá que la carta tiene opciones clásicas, su inspiración es la cocina mediterránea y griega, así que en el menú encontrarán desde un mix de dulces griegos hasta un tostón mediterráneo.

Ahora bien, si hablamos del brunch, la idea del lugar es que sea la gran propuesta para que los clientes vayan a compartir un planazo con amigos, pareja o familia, donde podrán personalizar las opciones para que todos prueben bocados salados y dulces.

El brunch para compartir incluye un tostado mixto, un tostón (con palta, huevo poché y queso crema en pan artensanal) o una tostada en pan de campo con dos dips a elección; una pieza de patisserie a elección (entre croissant, pain au chocolat o cinnamon roll), una porción de budín (se puede elegir entre el húmedo de chocolate y nutella, que es una bomba imperdible ideal para almas que nunca se empalagan, carrot cake, limón y amapola, banana o marmolado frutos rojos), una porción de granola con frutas y yoghurt natural, dos bebidas de cafetería clásica a elección y dos bebidas naturales (exprimido, limonada o pomelada).

Algo que ofrece Terraza Mediterránea es una versión individual de brunch para que no siempre el brunch nos obligue a cruzar agenda con familia y amigos. También hay una versión de brunch sin TACC (que incluye un tostado de jamón y queso, un alfacookie, un yoghurt y frutas naturales, una infusión clásica a elección y un jugo de naranja) y atenti Terraza Mediterránea tiene además un vegan brunch que sale con un tostón de palta y queso vegano, un plato de frutas naturales, una infusión clásica a elección

(incluida con leche vegetal) y un jugo exprimido, una limonada o una pomelada.

- Top: Se viene un proyecto que incluye distintas propuestas de eventos temáticos que fusionan el arte y la gastronomía. Ya que ese concepto de fusión es el real ADN del lugar. Así cuando vayan podrán apreciar no sólo cada detalle de la vajilla que es realmente única sino también los distintos elementos decorativos pintados a mano, que pueden aprender a hacerlos en su espacio y comprarlos en el showroom.
- El dato: Porque además de comer rico y viajar con los sentidos, en Terraza Mediterráea se dictan cursos de cerámica en los que podrán recorrer un camino de vasto conocimiento sobre la construcción de piezas a partir del modelado a mano o en torno alfarero. Además, todas las piezas fabricadas por los alumnos estarán a su disposición para llevarlas a su hogar una vez listas y horneadas. También hay cursos de pintura, en los que los alumnos aprenderán técnicas de mix media aplicadas sobre diferentes objetos y podrán experimentar y aprender técnicas de pintura sobre bastidor utilizando diferentes pinturas como óleos, acrílicos y acuarelas.
- ¿Dónde queda? Carhue 297, CABA
- ¿Cuándo ir? Lunes a domingos de 8.30 a 20
- Reservas: Al 1133234244

BILBO CAFÉ EN VILLA CRESPO

Si bien es cierto que Bilbo es un lugar donde el buen café es el verdadero protagonista, el brunch -al amalgamar sabores del desayuno y el almuerzo- es un infalible en el que podrán disfrutar mucho más que una buena taza de café.

¿Dónde? En la esquina de Belaustegui y Nicolás Repetto, donde se encuentra Bilbo Café, que seduce con su ambientación retro-industrial con el sello de la diseñadora Eme Carranza. La estética del pequeño salón interior del local de Villa Crespo se remonta al New York de los años 50, con distintivos pisos de damero y un mobiliario vintage, en contraste con lámparas industriales y ladrillos a la vista. Además, cuenta con un salón subterráneo, organizado en forma de living, que es ideal para reuniones y jornadas de home office.

Como la pastelería artesanal es uno de los pilares de Bilbo, el brunch es una de las propuestas fuertes de la carta ya que incluye las recetas más pedidas del lugar para poder probarlas en porciones más pequeñas. El más pedido es el Deli Brunch, que es más que abundante para un almuerzo de a dos, e incluye dos mini yogures con granola y frutas, dos capuccino o latte, dos copas de vino, dos mini jugos de naranja, un croissant relleno (con queso azul, nueces, hongos salteados, rúcula y pera caramelizada), dos mini bagels de salmón gravlax, dos mini sándwiches de huevo revuelto, una porción de Chocobilbo (una versión propia de la chocotorta, elaborada con galletitas embebidas en su exclusivo café Bilbo, crema, dulce de leche y ganache de chocolate), carrot cake o banana split. Y se puede pagar una diferencia de up grade por una key lime pie o una torta Oreo.

Por otro lado, el Bilbo Brunch que se recomienda más para un desayuno, e incluye dos mini yogures con granola y frutas de estación, un avocado toast, un New York Bagel, un alfajor de almendras, dos capuccino o latte, dos mini Spritz y dos mini jugos de naranja.

- El dato: El brunch en Bilbo se puede disfrutar sin límites de horario.
- Top: Si bien no están incluidas en el brunch, recientemente se sumaron a la carta la torta vasca y el brownie estilo snickers.
- Agendar: Los fines de semana hay actividades con música en vivo y lectura del tarot.
- ¿Dónde queda? Beláustegui 802, Villa Crespo
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 9 a 22, inclusive los feriados
- Reservas: Al 1161868094 o al 48365077

GONTRAN CHERRIER EN NUÑEZ

Quienes quieran deleitarse con un brunch con sello francés tendrán que ir a Gontran Cherrier, el lugar que lleva el nombre del reconocido maestro panadero de origen francés, autor de nueve libros de cocina, presentador de televisión y empresario gastronómico que eligió a la ciudad de Buenos Aires para abrir la primera sucursal en Latinoamérica de su exclusiva boulangerie.

Nacido en la ciudad de Luc-sur-Mer en Francia, Gontran lidera la cuarta generación de una familia de panaderos que desarrolló su vocación desde muy pequeño gracias a su padre, que tenía una panadería en París. Después de la experiencia familiar, con tan sólo 16 años se fue a estudiar a la Escuela Ferrandi y luego a Grands Moulins, donde obtuvo varios diplomas hasta convertirse en maestro panadero, chocolatero y pastelero. En 1999 formó parte del prestigioso restaurante de tres estrellas Michelin "L'Arpège", donde trabajó y aprendió de la mano de los chefs Alain Passard y Alain Senderens en Lucas Carton. En 2010 abrió su primer local Gontran Cherrier en Montmartre, París, y en la actualidad está presente en Europa, Asia y América.

En la porteña esquina de Congreso y Arribeños, en pleno Núñez, Gontran Cherrier ofrece una carta más acotada que en sus otros locales ya que el lugar es un tanto más pequeño pero acogedor e igualmente ofrece una diversidad de espacios que incluyen algunas mesas en la vereda y un primer piso con terraza.

El brunch francés para compartir, disponible los sábados y los domingos de 9 a 12, es una apuesta nueva del lugar, ya que era algo que desde hace mucho les pedía la gente. Así que hoy su brunch es un mix que resume toda la propuesta del menú e incluye spécialités, viennoiserie, boulangerie y patisserie, combinadas con tés de autor o cafetería de especialidad.

¿Qué trae el brunch francés? Dos panes de queso, un croissant, una pieza de patisserie del día (cheesecake, tartelette citron, tartelette de fruta o domo de maracuyá), dos mini tartine de palta, huevos revueltos con tostadas y mix de verdes; dos vasos de yogur, granola y frutas frescas; dos bagel con trucha, queso crema y ciboulette; dos vasos de jugo de naranja, dos infusiones y dos Aperol Spritz.

- Top: Todas las recetas que se elaboran a diario utilizan materias primas de excelente calidad e ingredientes "Label Rouge" –sello de calidad francés– como la harina y la manteca, que se importan especialmente desde Francia.
- Agendar: Los sabores de Gontran Cherrier los pueden encontrar en todas las ferias francesas que organiza Lucullus.
- El dato: En la terraza de la sucursal de Palermo hay una carta exclusiva de cocktails diseñada por Perrier para Gontran Cherrier.

- ¿Dónde queda? Av. Congreso 1701, CABA
- ¿Cuándo ir? Lunes a jueves de 7 a 21, viernes de 7 a 21.30 y sábados y domingos de 8 a 21.30
- Reservas: Al 1131991389

USINA CAFETERA EN VILLA URQUIZA

Con el corazón puesto en el café de especialidad y en la pastelería de calidad, el brunch de Usina Cafetera ofrece una combinación de sabores ideal para los que son más team salado que dulce. Si bien es cierto que todo buen brunch incluye ambos sabores, este brunch se destaca por tener una buena combinación entre la parte salada y la dulce.

De hecho, el brunch para Usina Cafetera es un volver a los orígenes, ya que cuando empezaron hace 10 años atrás soñaron con una cafetería de especialidad con pastelería de calidad pero que tuviera un brunch completo toda la semana. Así que demás está decir que ahí el brunch se puede pedir durante todo el día todos los días, no solamente sábados y domingos.

¿Qué incluye el brunch? Dos lattes, una limonada de litro, una degustación de waffles, un croissant relleno de dulce de leche, un croissant relleno salado, un avocado New York y huevos revueltos con jamón.

- El dato: El brunch sale con las porciones tal cual están en la carta, no son mini presentaciones diseñadas para el menú, por lo que se recomienda para dos pero pueden comer hasta tres siempre que sumen una bebida o infusión.
- Top: Como Usina Cafetera innova desde las técnicas de preparación del café, allí podrán disfrutar de café filtrado mediante los métodos Chemex, Prensa Francesa, Aeropress y V60, ya que cada uno ofrece una experiencia de disfrute diferente para quienes buscan recetas sin leche.
- Agendar: Ya pueden probar una nueva torta bien ideal para cuando llega el frío porque es super chocolatosa y su receta incluye dos mousses de chocolate, uno cocido y uno crudo con un gran corazón de dulce de leche. También hay un nuevo alfajor que está relleno de malvavisco lo que lo hace muy llamativo a la vista pero

también tremendamente sabroso porque le agregaron un corazón de jalea de frambuesa artesanal.

- ¿Dónde queda? Av. Triunvirato 4307, CABA
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 8.30 a 21
- Reservas: Al 1122658455

NININA EN CAÑITAS

Si algo tiene la cocina de Ninina es que con sus recetas simples y caseras busca rememorar a las musas inspiradoras de Emmanuel Paglaya, creador del lugar. Ya que su madre, Marta Gueikian, tuvo Selvi, un emprendimiento gastronómico en los 80´, pionero en repostería y pastelería de Buenos Aires. Y, por otro lado, el nombre Ninina es, de hecho, el apodo con el que llamaban a su abuela materna, que -según cuenta la historia- cocinaba cualquier cosa con pasión y excelencia.

Así que en pleno Solar Shopping, Ninina llama la atención con sus enormes vitrinas vidriadas donde reposan todos los manjares expuestos a los ojos de quienes transitan por el centro comercial.

Si hablamos del brunch, fue pensado para que sea robusto y atractivo tanto para el momento del desayuno, almuerzo o merienda. Pero como para Ninina el brunch es un momento de disfrute compartido tienen una única versión pensada para dos que incluye dos cafés o tés a elección, dos jugos de naranja o pomelada con gas, una canasta de panes o croissant, pan de chocolate y roll de canela; huevos de campo revueltos, omelette o huevos benedictinos; una granola, panqueques o plato de frutas; y por si todo eso fuera poco una bagel con salmón, un egg sándwich o una tostada con palta. Para los que quieran sumar una bebida para brindar, hasta el mediodía ofrecen un 2x1 en Aperol Spritz, gin tonic o vermú.

- Top: El brunch en Ninina les dará la posibilidad de disfrutar el café de especialidad recientemente elegido como uno de los 100 mejores del mundo y el 1ro de Buenos Aires.
- El dato: El tamaño del brunch es tan abundante que lo sugieren para compartir entre dos o picar entre cuatro personas.

- Agendar: Para fechas especiales y festejos, ofrecen 28 variedades de tortas grandes elaboradas con ingredientes de calidad, como azúcar orgánica o mascabo, huevos de campo, harina orgánica y artesanal, chocolate 70% cacao y más materias primas naturales, sin conservantes ni aditivos. Algunas de las más pedidas son la torta Tartufo, una marquise de chocolate sin harina con mousse de chocolate 70% cacao con dulce de leche y merengue italiano; la Queen, un biscuit de chocolate con frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras; o la Lola Mora con delgadas capas de base de avellanas, mousse de chocolate 70% cacao, ganache de chocolate 70% cacao, moras y frambuesas.
- ¿Dónde queda? El Solar Shopping, Av. Luis María Campos y Maure, CABA
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 9 a 21
- Reservas: Al11-6956-8470