vinetur

Atelier de Sabores en Bernardino con la presencia de Darío Gualtieri

Este domingo 11 de mayo nos encontraremos en Bernardino Atelier de Sabores, la primera edición de un ciclo que se repetirá el primer domingo de cada mes. Una idea original del chef y dueño del restaurante, ubicado en el hotel Esplendor Tango by Wyndham, Germán Ruberto.

sábado 10 de mayo de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Las distintas ediciones contarán con la participación de un chef invitado. En esta oportunidad contaremos con la presencia del chef Dario Gualtieri con sus platos clásico de hotelería.

La recepción comenzará en el jardín del restaurante con una barra de tragos a base de vinos y espumantes de la Bodega Catena Zapata, una barra de sushi y bocaditos fríos.

Luego de la recepción los presentes podrán dirigirse al salón principal para disfrutar de del buffet que consta de tres partes fundamentales: Mesa de quesos, fiambres y panes artesanales. Salad Bar con variedad de ensaladas, desde mar y tierra, charcutería y acompañamientos vegetales, entre otras. Para el final del buffet: frutos de mar, ostras, mejillones en sus distintas cocciones, calamares asados, pinchos de langostinos, pinchos de pulpito en su jugo y otras exquisiteces.

Luego se podrán elegir los platos principales como Trucha a la sartén con puré de arvejas, Confit de pato , Pulpo y Pasta rellena. Postres originales del chef invitado tales como Baba al Rhum- Helado de Sabayón , Helado de queso azul, entre otros y un carrito de tortas clásicas, todo esto acompañado por cafetería de primera calidad.

- Valor: $80.000 por persona. Opción Upgrade: Vino Libre DV Catena $99.000 por persona.
- Musicaliza Fabián Couto + Acústico de Pablo Bazterrica.
- Reservas: 11 7176 8595 - @bernardinorestaurant.
- Esplendor by Wyndham - Av. Rivadavia 947
- *Bernardino, "reivindicado , los platos clásicos de la hotelería".*



SOBRE BERNARDINO

Bernardino: La nueva joya gastronómica de Buenos Aires en el corazón del Esplendor Buenos Aires Tango by Wyndham

Ubicado en el Esplendor Buenos Aires Tango by Wyndham, Bernardino es una propuesta gastronómica en Buenos Aires que busca resaltar la calidad de los productos argentinos y ofrecer una cocina de inspiración europea adaptada a la hotelería clásica.n europea adaptada a la hotelería clásica.

Buenos Aires, Argentina. Dentro del emblemático Esplendor Buenos Aires Tango by Wyndham, en pleno corazón de la ciudad, Bernardino irrumpe en la escena gastronómica para ofrecer una propuesta única que fusiona la elegancia clásica de la hotelería con la creatividad y frescura de la nueva cocina europea. Con el liderazgo del chef Germán Ruberto, Bernardino se presenta como un espacio donde los sabores auténticos y los productos de primera calidad son protagonistas en cada plato, ofreciendo un recorrido gastronómico que celebra tanto la riqueza de la tierra argentina como la innovación culinaria.

Una historia con sabor a hotelería clásica

Bernardino nació de una conversación casual sobre gastronomía entre el chef y Pablo, el gerente del Esplendor Tango. En el medio de un evento, compartieron el deseo de recuperar esos platos icónicos de la hotelería que parecían haber sido olvidados. Lo que comenzó como un sueño se convirtió en un proyecto con identidad propia: un restaurante que honra la esencia de la buena mesa y de la cocina refinada, transformando cada visita en una experiencia extraordinaria.

Un menú en constante evolución

Comprometidos con la frescura y autenticidad, en Bernardino cada plato refleja el trabajo artesanal de sus creadores. Todos los ingredientes son seleccionados cuidadosamente de productores locales y de temporada, y el menú se renueva cíclicamente para destacar lo mejor de cada estación.

Experiencias únicas para cada momento del día

Al mediodía, Bernardino atrae a empresarios y ejecutivos de la zona que buscan un ambiente refinado para reuniones de trabajo o una pausa gastronómica que acompañe su jornada. Por la noche, el restaurante se transforma en un punto de encuentro para foodies y turistas que desean descubrir lo mejor de los productos regionales y disfrutar de una carta de vinos que celebra lo más destacado de la viticultura argentina.

Una marca con valores que hacen la diferencia

La esencia de Bernardino se fundamenta en la atención a cada detalle: desde el ambiente elegante y refinado hasta el trato amable y la vocación de su equipo. Con profesionalismo y autenticidad, el restaurante busca que cada cliente viva una experiencia excitante y memorable, donde la hospitalidad y la creatividad se encuentran para ofrecer momentos únicos.

SOBRE GERMÁN RUBERTO

Italo Germán Ruberto, curse mis estudios en el Instituto lycee de gastronomía y luego en el IAG, cursos con Beatriz Chomnalez y pasantías en Hoteles de Buenos Aires, Hyat, NH City, comencé como sushiman a principios de los años 2 mil trabajando para el grupo gastronómico Buenos Aires, luego en 2004 jefe de cocina de Museo Evita. Después mi formación continuó en Europa, donde cursé en Le cordon bleu y L'Notre. Realizó pasantías en L'Arpege del chef Alain Passard, y en Le Chateauxbriand de Iñaki Aizpitarte. Posteriormente, en Italia pasó a formar parte de la Federación italiana de cocineros (FIC) Trabaje en restaurantes como La pérgola del famoso chef Heinz Beck. Luego en Londres donde trabajé con el célebre Jamie Olivier para su cadena Jamie 's Italian. Ya de regreso en Argentina tomó las riendas del restaurante la colección que se encontraba en el exclusivo Museo Fortabat, y luego, de la mano de Beatríz Chomnalez se hizo cargo de la Cocina del hotel Caesar Park Buenos Aires. Breve paso de 1 año como Jefe de cocina del restaurante Oviedo y luego 4 años como chef corporativo de los hoteles Panamericano Buenos Aires, Panamericano Bariloche y Hotel Guaraní Corrientes.

Apertura del Hotel Palladio by sofitel 2019 y luego de la pandemia asesoramientos en USA para apertura de distintos proyectos gastronómicos. Desde el 2024 se desempeña como dueño y chef de concesionario del restaurante del Hotel Esplendor Tango de la Cadena Wyndham., Bernardino Restaurante.

SOBRE DARIO GUALTIERI

Un experto en la industria de la cocina local e internacional. Miembro de la Academia Nacional Bocuse d'Or Argentina, capacitado en The Bue Trainers en el ´90 con Félix Muntwyler - L'École Lenôtre París y galardonado con el Premio a la Promoción en el Bocuse d'Or en Lyon Francia 1999. Reconocimiento de la Académie Culinaire de France a la Trayectoria 2005. Ganó el premio al Arte de la Cocina 2010, otorgado por la Academia de Arg. de Gastronomía. Recibió otro importante premio: Cuisine & Vines al Aporte Culinario 2012. Fue invitado de Honor del Ministerio de Cultura de Buenos Aires, Hernán Lombardi en el Festival Lumiere en Montreal Canadá-2013. El chef obtuvo por su bistró un lugar en los "Latin America 's 50 Best Restaurants Guide 2013. Se destacó como Chef Asesor de La Casa del Visitante - Bodega Familia Zuccardi en Maipú-Mendoza. En el año 2013 se incorpora como director Académico de la Escuela de Arte Gastronómico. Fue Chef en: La Mansión Park Hyatt Hotel, con entrenamiento en stages de cocina en Londres, París y Hong Kong. En El Cuisine del Armani Caffé en el Emporio Armani de la calle Alvear-Recoleta. El LLao LLao Hotel & Resort Bariloche, Leading Hotels of the World. El Restaurante del Museo La Colección de Arte Amalia Lacroze de Fortabat. Luego se desempeñó como asesor de una de las joyas de la Gastronomía porteña en Barrio Norte "Oviedo Restaurante". Hasta el 2020 fue chef y propietario del "Darío Gualtieri Bistro". En la actualidad se desempeña como asesor en distintos espacios gastronómicos.

Ambos chefs coinciden en el uso de productos estacionales y orgánicos de productores del interior del país.