vinetur

Cinco paradas en el nuevo mapa gastronómico porteño

Si hay algo que abunda en Buenos Aires son restaurantes para, no sólo comer y beber rico, sino para disfrutar un momento a puro disfrute con propuestas totalmente innovadoras

viernes 6 de junio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Buenos Aires es una ciudad que no deja de sumar lugares donde comer se convierte en una experiencia completa. Más allá del plato, hay proyectos que nacen con una idea clara, que construyen su identidad en relación directa con los productos que utilizan, la forma en que los cocinan y el entorno en el que reciben a sus comensales. En distintos barrios, desde Villa Crespo hasta Palermo, pasando por Belgrano y Chacarita, aparecen cocinas que reflejan una manera de mirar el mundo: algunas recuperan técnicas ancestrales, otras priorizan el trabajo con productores locales, muchas hacen foco en el aprovechamiento de los recursos y en todos los casos hay una intención de crear vínculos más sinceros entre quienes cocinan, quienes producen y quienes se sientan a la mesa.

En ese camino, también hay una mirada más precisa sobre el vino. En lugar de armar una carta extensa con etiquetas conocidas, se opta por selecciones que acompañan el carácter de cada cocina, muchas veces con vinos de baja intervención, proyectos nuevos o bodegas que trabajan en territorios menos recorridos. La relación entre lo que se bebe y lo que se come deja de ser un complemento y se transforma en una parte central de la propuesta.

En este recorrido hay cocinas circulares, parrillas de mercado, bistrós de técnica francesa, platos inspirados en la Patagonia profunda y reinterpretaciones de las pulperías criollas, todas con algo en común: una propuesta que une producto, oficio, historia y una forma de entender el disfrute.

COCINA CIRCULAR EN VILLA CRESPO



Se podría decir que **Alcanfor** nació de la búsqueda personal de su creador, el chef Julián Galende. Pero él mismo asegura que Alcanfor existe desde hace muchísimo antes de abrir sus puertas porque Alcanfor nació de ideas, procesos y vínculos construidos a lo largo de su carrera. Como una especie de DT que observa, conecta e integra personas, productores y actores clave, formó una comunidad activa alrededor de una visión compartida. Por eso hoy Alcanfor es un espacio profundamente humano y colectivo que toma su nombre del árbol que plantó el padre de Galende cuando él nació, un símbolo de raíces y ciclos. Lo que se refleja en su cocina, en donde cada plato es una extensión del producto, con el respeto absoluto por lo que cada ingrediente tiene para ofrecer; respetando desde el tiempo de cada ingrediente y en donde prima la intención de no descartar lo que todavía puede transformarse. Por eso Alcanfor es un obrador de cocina circular donde la calidez del espacio acompaña una propuesta consciente en donde la forma de cocinar es una manera de habitar el mundo, donde el sabor, la sostenibilidad y el disfrute se unen de forma natural y genuina.

¿Qué probar? La carta es cortita y al pie pero con vendaval de sabor. Y como en Alcanfor no creen en platos estrella fijos sino en la estacionalidad consciente cada temporada tiene su propio protagonista. Hoy se destacan sin lugar a dudas los repollitos de bruselas grillados, transformando prejuicios en sabores intensos y únicos. Además hay puerros a la parrilla con puré de ajo, almendras tostadas y salsa de algas; brócoli grillado con tapenade de anchoas, avellanas y queso Lincoln. Dentro de los principales súper recomendable es el cordero con ensalada de hinojos y uvas frescas, membrillos grillados, yogur y demi glace y para el momento del postre se van a enamorar de la mousse tibia de chocolate con avellanas y helado de Nutella.

La carta de vinos en Alcanfor refleja el compromiso con el triple impacto por lo que van a encontrar etiquetas pequeñas, conscientes y sustentables, como Cara Sur, Casa Tano o Cielos de Gualjaina. Son vinos auténticos con historias detrás, que acompañan los platos desde un enfoque responsable y genuino con el entorno.
El diferencial de Alcanfor es su transparencia integral por eso la cocina y el salón comparten un mismo espacio sin fronteras. Este gesto integrador permite que el comensal viva y participe del proceso gastronómico, reafirmando su compromiso con la sostenibilidad, la calidez humana y la autenticidad culinaria.

El dato: ¿De qué hablamos cuando hablamos de cocina circular? De una cocina que hace un uso integral del producto, minimizando desperdicios. De hecho cada plato principal sale con una especie de tapa elaborada con "desechos de la materia prima del plato principal" que realmente sorprende y confirma qué todo se puede transformar para minimizar el desperdicio. Además, el equipo tiene una estrecha relación con productores locales y un trabajo conjunto con organizaciones que promueven la gastronomía sostenible. Por eso en Alcanfor van a encontrar muchos materiales reutilizados como las mesas que fueron diseñadas y construidas por Galende y los menús que se imprimen en papel hecho con excedentes de vegetales y residuos orgánicos. Es una verdadera obra de arte.

Top: Alcanfor recientemente fue distinguido con la Estrella Verde Michelin, un reconocimiento que destaca a los restaurantes comprometidos con prácticas sostenibles y una gastronomía responsable. Según la Guía Michelin, esta distinción se otorga a establecimientos que "se distinguen por su enfoque audaz, sincero y

altamente comprometido con la gastronomía sostenible".

Soon: En Alcanfor se vienen proyectos que profundizan el compromiso circular como el desarrollo de un detergente elaborado con aceite reciclado del restaurante y una huerta activa en la terraza que será fuente de ingredientes y lugar de encuentro comunitario.

- **¿Dónde queda?** Aguirre 949, CABA
- **¿Cuándo ir?** Almuerzos: miércoles a sábados. Cenas: martes a sábados
- **Reservas:** https://alcanfor.meitre.com/

NEOPULPERÍA EN CHACARITA



Abreboca es un lugar que estimula absolutamente todos los sentidos ya que al cruzar la puerta de entrada en el salón principal van a encontrar objetos de antaño cuál antigua pulpería, pero al llegar al jardín creerán estar perdidos en algún patio andaluz. Ahí van a poder no solo contemplar la cocina que está a la vista, sino dejarse llevar por algunas frases del Martín Fierro inscriptas en algunos de los azulejos del colorido patio;

en el que podrán disfrutar la cocina de Leonardo "El Tucu" Govetto Sosa, que revaloriza la cultura gastronómica argentina uniendo recetas italianas, vascas, españolas y criollas con técnicas de conservación que permitían que los alimentos pudieran ser consumidos a lo largo del tiempo, como los escabeches y la charcutería.

Por eso Abreboca es un poco el resultado de esa mezcla de tradición y contradicción, de bárbaros y civilizados, de campestres y urbanos, de poetas y quilomberos. Un siglo y medio después, Abreboca interpreta esa esencia con nuevas técnicas, influencias y sabores, para ofrecer una experiencia en la que sus platos cuentan una historia, una que recuerda de dónde venimos.

¿Qué probar? La carta es moderna y dinámica, con raciones frías y calientes que incluyen desde morcilla casera con puré de pera, ajíes con ricota y queso azul y suíco; puré de cabutia con porotos pallares; queso de chancho con hojas de temporadas o escabeches, encurtidos, chacinados y charcutería propia, además de una panera con pan de campo y torta frita.

Entre los principales se encuentran guisos, pastas y carnes entre los que se destacan el ojo de bife con manteca de chimi, la salchicha parrillera con puré de hongos, la melena de león y el guiso de lentejas. Para el momento del postre es infalible el flan de mate cocido quemado, los panqueques con dulce de leche ahumado y el tradicional membrillo con cuartirolo.

El dato: La charcutería es propia y está preparada en tripa natural. Además, los curados y embutidos pasan por su cava donde se controla la temperatura, la humedad y el tiempo de maduración.
Como la carta nace del deseo de rendir homenaje a las antiguas pulperías argentinas, esos espacios donde el vino era parte del encuentro, la conversación y la identidad. La propuesta de vinos incluye una selección en la que conviven etiquetas de pequeños y medianos productores de distintas regiones del país. Algunos con trayectorias firmes, de décadas y otros que recién comienzan a caminar la viña con entusiasmo y nuevas ideas. En ambos casos, les interesa que los vinos hablen del lugar y también de la historia vitivinícola argentina: de lo que fuimos, lo que somos y hacia dónde vamos.

Top: La casa donde se sitúa Abreboca tiene aproximadamente 100 años y una de las perlitas del lugar es el mural realizado por la fábrica de cerámicos Cattaneo y cía, cuyas obras también se pueden encontrar en los murales del subte de la ciudad de Buenos Aires relatando gestas criollas. En la pared frontal a este mural hay uno de los sectores preferidos de quienes van a comer a Abreboca, una pared con cerámicas que forman una trama de flores en la paleta que eligieron para diseñar el resto de la estética del restaurante. La parra, que es la reina del patio, envuelve y recorre todo el lugar dando uvas y hojas con las que arman dulces y platos en su temporada. Ya en el salón, hay un vitral que fue hecho a mano y cuenta imágenes que detallan la tierra natal de los dueños originales de la casa, una pareja ítalo-española. Además, hay una instalación en el techo hecha con plantas nativas como parte del arraigo criollo que tiene el restaurante.

- **¿Dónde queda?** Fraga 541, Chacarita, CABA
- **¿Cuándo ir?** De lunes a sábados de 20 a 00; y domingos de 12 a 16
- **Reservas:** https://abreboca.meitre.com/

BISTRÓ FRANCÉS EN PALERMO



Quienes tengan ganas de sentirse en un rincón de Francia, pueden visitar **Le Rêve**, un pequeño bistró francés que los invitará a viajar no sólo con los sentidos sino a través de cada detalle del lugar como la imponente barra que encontrarán al entrar, la vajilla de porcelana o los cubiertos de plata sellada.
La carta combina la técnica precisa y la sofisticación de la cocina francesa con el talento y experiencia de su chef, Ramiro Hernandez, quien elabora una propuesta que varía según la estación

¿Qué probar? Ya la panera, juro que los va a enamorar con su tríada de pan brioche artesanal, manteca noisette y paté de pato. Dentro de las entradas sorprende el tartar de remolacha con queso de cabra, gel de yema y alcaparrón o la típica sopa de cebolla caramelizada con espuma de queso gratinado. Uno de los clásicos del lugar es el coq au vin, el lomo a la pimienta o el lomo Le Rêve (el clásico lomo Wellington). Pero no dejen de probar la pesca en costra de papas con beurre blanc y puré de limón, sus papilas gustativas se lo agradecerán. Dentro de los postres hay crêpe suzette, pavlova y a veces crème brûlée.

La carta de vinos fue especialmente diseñada para maridar con los platos de la cocina de Le Rêve. De hecho, más allá que se puede comer a la carta tienen un menú degustación de 5 pasos que no sólo se acompaña por diferentes vinos sino que también juegan con los tragos de autor diseñados y preparados por Marcelo "Tiger", el barman que comanda la barra. Algunos de los favoritos son el Je T'aime (gin, cordial de hibiscus y lavanda, vino rosado y jugo de lima), el Isabella (pisco, jugo de lima,cordial de eneldo), el Notre Dame (whisky americano, jugo de ananá, jugo de lima y cordial de canela) o el Edith Piaf (aperol, jugo de sandía, cordial de pomelo, espumante).

Soon: Para celebrar la revolución francesa, harán platos históricos franceses reversionados con chef invitados.

- **¿Dónde queda?** Uriarte 1901, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados de 19 a 00
- **Reservas:** https://le-reve-bistro.meitre.com/

PARRILLA DE MERCADO EN BELGRANO



Si hay algo que distingue a **Mago**, es que su cocina está protagonizada por cortes de carnes y embutidos de producción propia con una selección de vinos súper federal -de hecho hay vinos de las 18 provincias productoras del país- realizada por la sommelier ejecutiva Marcela Rienzo, quien actualmente preside la Asociación Argentina de Sommeliers.

Si andan por el barrio de Belgrano, justo en la esquina de Monroe y Montañeses van a poder disfrutar la magia que logran los sabores de esta cocina de mercado que fusiona en cuatro cartas anuales los cortes que se hacen a la leña, manteniendo siempre vigentes los clásicos pero también incorporando algunas especialidades. Ya que las guarniciones y los platos que salen de la cocina, generalmente dos o tres por temporada, están pensados en función de los productos frescos y de estación que encuentran en el mercado.

Por eso si hablamos del diferencial de Mago, sin lugar a dudas es la dedicación a la materia prima de todo el equipo. Además de tener en el centro del salón la cava de vinos que se roba todas las miradas, la parrilla se encuentra a la vista para poder observar cada detalle de la elaboración de los platos.

¿Qué probar? Para empezar uno de los clásicos es la salchicha parrillera (de elaboración propia y un tanto picante) que sale con espinacas salteadas, huevo de campo y salsa romesco. Entre los platos estrella de la carta actual destacan la ceja de ojo de bife y la entraña. Más allá que Rienzo siempre insiste en que las papas fritas de Mago son las mejores de Buenos Aires, es súper recomendable probar los boniatos fritos que salen con polvo de ajó colorado y polvo de jamón crudo que son la gloria. Para el momento del postre se puede elegir entre el volcán de chocolate, la torta vasca, el flan de coco, el panqueque con dulce de leche o la selección de quesos y dulces con miel en panal, cascaritas cítricas azucaradas y fruta en almíbar.

Top: Es un lujo tener en un solo lugar vinos de toda la Argentina gracias al gran trabajo de Rienzo que concentró en unas diez páginas las etiquetas de todas las regiones vitivinícolas del país; incluyendo algunas bodegas no tan conocidas y de zonas atípicas, como Chubut, Entre Ríos o Jujuy. Para que cada vez que se visite Mago la experiencia se renueve, la selección de vinos se actualiza cada seis meses con productos elaborados por distintos productores que combinen con el sabor de las brasas y los fuegos.

- **¿Dónde queda?** Monroe y Montañeses, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a domingos de 20 al cierre
- **Reservas:** https://magoparrilla.meitre.com/

COCINA PATAGANDI EN PALERMO



Quienes quieran conocer y disfrutar la fusión entre ingredientes patagónicos, técnicas de cocción tradicionales y un enfoque visual escandinavo tienen que visitar **Musgo**, donde la cocina patangandi está más viva que nunca gracias al arduo trabajo de Konstantin Voronin y Ksenia Romantsova, dos rusos que se enamoraron de la Argentina y armaron un lugar que los sorprenderá.

¿Qué probar? Desde la expedición a la Antártida que realizó Voronin, donde experimentó con nuevos productos que inspiraron su creatividad frente a los imponentes lagos del sur argentino, uno de los platos más populares son las vieiras frescas servidas en sus conchas con una mousse de zanahoria. Se sirven sobre piedras marinas y algas típicas de regiones asiáticas, porque la idea detrás de este plato es respetar la naturaleza del fruto marino en donde los colores y las texturas de la presentación transportarán a los comensales al recóndito sur argentino sin salir de Buenos Aires.

Otro plato imperdible es la merluza negra, producto emblemático de Ushuaia. Esta prepración ya formaba parte del menú, pero ahora su presentación se renovó: lo acompañan acelga, coliflor, huevos de codorniz con manteca patagónica y aceite de chile. La combinación es por demás innovadora, pero sin que el delicado sabor del pescado deje de ser el protagonista.

Finalmente, otras dos joyas que se incorporaron son el pato con una salsa a base de krill seco y un plato con cinco tipos de hongos, cada uno preparado con técnicas específicas para resaltar su singularidad.
Además de las nuevas propuestas, podrán descubrir platos que fueron creados luego de los primeros viajes del chef al sur argentino y que conformaron el primer menú de Musgo como el cordero patagónico que se cocina sobre ramas de árboles frutales, acompañado de una salsa de tamarillo y corinto rojo, con un toque de cinco especias asiáticas. ¿Los imperdibles? Siguen siendo el lomo al estilo asiático y la trucha que ahuman a diario.

El dato: El nombre del lugar está inspirado en el Japandi, un estilo de diseño de moda que fusiona lo japonés con lo escandinavo. En este caso, la amalgama se da entre los productos patagónicos, los métodos de cocción, las salsas asiáticas y el minimalismo escandinavo.

Soon: A partir de julio, Musgo dará un paso más allá al presentar "Eco de la Patagonia", una obra de teatro inmersivo y gastronómico dirigida por la actriz y creadora rusa Alexandra Polonik. Se trata de una experiencia única en la que la narrativa escénica, la música en vivo, el mapping y un menú de cinco pasos se entrelazan para rendir homenaje al paisaje emocional y natural de la Patagonia.

Cada acto de la obra se corresponde con un plato especialmente diseñado para la ocasión, conectando emociones con sabores y memorias con aromas.

Además, Musgo lanzará una colaboración junto con la marca de diseño Cefér, reconocida por sus carteras únicas y artesanales. Juntos crearon un porta vino exclusivo tejido en algodón y forrado en lino, con detalles bordados en mostacilla que evocan la estética orgánica del restaurante y la calidez de los rituales cotidianos. La pieza estará disponible desde junio y acompañará la renovación de la carta de vinos.

- **¿Dónde queda?** Nicaragua 4758, CABA
- **¿Cuándo ir?** De lunes a domingos de 20 a 00
- **Reservas:** https://musgo.meitre.com/