vinetur

Día del padre en Argentina, opciones gourmet para compartir

Restaurantes ideales para un festejo familiar inolvidable

viernes 13 de junio de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



BERNARDINO RESTAURANTE

"Bruncheá con tu papá, en Bernardino"

Atelier de Sabores. Brunch "especial para el día del padre".

Este domingo 15 de junio de 12:30 a 15:30 hs, nos encontraremos en "Bernardino Atelier de Sabores" , para compartir un Brunch, muy especial por el día del padre en Argentina. Una idea original del chef y dueño del restaurante, ubicado en el hotel Esplendor Tango by Wyndham , Germán Ruberto.

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 (queso azul, emmental, reggianito estacionado, queso brie, bocconcinos. Jamón cocido natural, jamón crudo, salame artesanal, spianata, dunkel, bondiola, mortadela con pistachos).

Salad Bar con variedad de ensaladas, desde mar y tierra, encurtidos y acompañamientos vegetales, entre otras.

Para el final del buffet: frutos de mar, ostras, mejillones en sus distintas cocciones, calamares asados, pinchos de langostinos, entre otras exquisiteces.

Luego se podrán elegir los platos principales como Trucha a la sartén con puré de arvejas , pasta rellena de hongos con salsa crema de calabaza, ojo de bife con papas acordeón y vegetales asados y suprema cordon bleu con papas duquesa.

Postres: Babá al Rhum - Helado de Sabayón, Pavlova con frutos de estación, creme brulee con peras asadas, todo esto acompañado por cafetería y petit four.

Menú infantil: Milanesa con guarnición a elección, ñoquis con salsa rosa, mini hamburguesa, bebida sin alcohol + postres. Valor: $35.000

Valor: $80.000 por persona con vino Libre DV Catena

Musicaliza Fabián Couto + Acústico de Pablo Bazterrica.

Reservas: 1124753022 - @bernardinorestaurant.

Esplendor by Wyndham - Av. Rivadavia 947

@bernardinorestaurant

Abierto mediodía y noche

Bernardino, "reivindicado , los platos clásicos de la hotelería".

TINTO BAR

"Para almorzar o merendar con papá"

Un proyecto que se asoma en una de las zonas más céntricas y concurridas de la ciudad de Buenos Aires, a metros de avenida Corrientes y de los teatros. TINTO se presenta como la única opción de café especialidad y vinos en el barrio.

La carta es concisa y de calidad. De la mano del chef ejecutivo Daniel Coceres (Pepito), la misma cuenta con pastelería fina, platos para almorzar y cenar, y todos los jueves hay catas de vino, con una propuesta super original (tarot y humor). Además se sirven ensaladas, sándwiches como el bagel de salmón, pollo picante, mila Tucumano, agnolottis, rabas, asado al malbec, entre otros. En materia de postres podemos endulzar nuestro paladar con cheesecake de nutella, tiramisú, peras al chardonnay y otras exquisiteces.

"Café por la mañana, vino por la noche. Tinto Bar, es un espacio donde combinamos tus bebidas favoritas."

Rodríguez Peña 305, esquina Sarmiento.

Horario: 8 AM - 1 AM. De lunes a domingo.

IG:@tintobar_

PEPITO BODEGÓN

"Para papá platos de bodegón"

Este clásico porteño, que lleva 75 años a media cuadra de la calle Corrientes, está ubicado en la calle Montevideo a metros de la concurrida avenida Corrientes, repleta de teatros, artistas y personas de todo el mundo. Un lugar que varía entre mesas llenas ,

anécdotas de mozos que trabajan allí hace más de 40 años, fotos de personalidades y su gastronomía clásica de bodegón porteño. Ofrece carnes a las brasas, pacú del Paraná, rabas, milanesas de todo tipo, matambre a la pizza, fusilli al fierrito con tuco y pesto (todo casero) y gran variedad de pastas. Los platos ideales para maridar en este 17 de abril, parrillada clásica y el clásico bife de chorizo Malevo.

Pepito,bodegón a las brasas, desde 1950 Montevideo 383. Pepito abre sus puertas todos los días de 12 del medio día a 1 de la

@pepitobodegon

https://pepitobodegon.com.ar/



Olivera, el bodegón + Populacha bar

"Bodegón, bario y platos abundantes para tu papá"

Ubicado en el barrio de Parque Avellaneda en una esquina con más de 80 años de existencia. La misma surgió como un cafetín de inmigrantes españoles. Hoy le rinde culto a la mejor cocina porteña: genuina, generosa y a buen precio. Una cava oculta

que posee vinos de la mejor calidad. Platos abundantes y para compartir como , milanesas con ñoquis, pastel de entraña, parrillada clásica, mollejas, panqueques flambeados y mucho más.

10% DE DESCUENTO PAGANDO EN EFECTIVO.

El Bodegón cuenta con un bar oculto, POPULACHA.

Olivera, el bodegón. Abre de miércoles a domingo, de 12 del mediodía hasta la 1 de la mañana. Populacha abre sus puertas a las 19 horas, los sábados el cierre se puede extender. Av. Olivera 901. Instagram: @olivera.ar

EL CASAL DE CATALUÑA

"Paella, pa el y para papá, y los mejores platos para almorzar el día del padre"

Este clásico se ubica en el edificio histórico, debajo de un maravilloso vitreaux de 1880 que acompaña la escalera de honor del histórico edificio. Allí, las especialidades son las tapas: callos, pan tumaca, boquerones e infinidades de auténticas tapas que nos harán sentir por momentos como en Barcelona. El restaurante ofrece "cuina" catalana.

Se trata de una opción culinaria diferente y de alta gama que plantea un menú inspirado en una gastronomía, como la cocina catalana, que ha sido declarada Patrimonio Cultural. De martes a viernes se puede elegir un menú ejecutivo con platos clásicos de la gastronomía de la región.

Platos para compartir como el clásico cochinillo (se encarga con 24 hs de anticipación, comen 4 y viene con guarniciones), varios tipos de paellas, tortillas, pan tumaca, pescados y platos clásicos, como milanesas para los más chicos.

10% DE DESCUENTO PAGANDO EN EFECTIVO.

@elcasalrestaurante Chacabuco 863, San Telmo, Buenos Aires.

Abierto de martes a sábados mediodía y noche y domingo solo al mediodía.