vinetur

Bares y restaurantes, protagonistas de la amistad en Buenos Aires

La celebración del día del amigo es la excusa ideal para salir a compartir cosas ricas con los hermanos de la vida.

viernes 18 de julio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Buenos Aires es una ciudad donde la cultura de la amistad tiene un lugar central y cada 20 de julio, Día del Amigo en Argentina, las calles se llenan de grupos que buscan un sitio para brindar y celebrar. La costumbre de reunirse ese día se mantiene fuerte desde los años setenta, cuando un profesor de filosofía propuso instaurar la fecha tras la llegada del hombre a la luna. Hoy en día, la tradición se mantiene viva y la ciudad ofrece una variedad de espacios para quienes desean levantar la copa en compañía. La elección del lugar depende tanto de los gustos personales como del tipo de experiencia que se busca vivir. Desde bares de vinos hasta terrazas con vistas panorámicas, Buenos Aires propone alternativas en distintos barrios y con propuestas gastronómicas variadas, adaptadas tanto a quienes prefieren una copa tranquila como a quienes priorizan un ambiente más animado.

Cócteles clásicos reversionados en Palermo

Boticario es una especie de laboratorio de creación que abrió sus puertas allá por el 2017 en lo que supo ser una antigua botica de los años 30. La propuesta del lugar se centra en transformar cócteles con historia a partir de productos de estación e innovadoras técnicas de creación.

El lugar está inspirado en la historia de Salvador Cortez, el boticario argentino que por 1930 supo ser el dueño del local cuando aún funcionaba como farmacia. Cuenta la historia que Cortez era un apasionado de la botánica y un incansable explorador que viajaba constantemente en busca de nuevas hierbas e insumos medicinales y que al regresar se encerraba en su taller a crear tónicos, elixires y remedios para todo tipo de dolencias. Pero la historia se detuvo de forma abrupta cuando un día se embarcó en una expedición de la que nunca volvió. Algunos aseguran que murió envenenado en la selva peruana, otros dicen que perdió la razón y aún vaga por las calles. Nunca se supo con certeza qué pasó, pero su espíritu sigue vivo en cada rincón de Boticario.

La propuesta de cócteles está a cargo de la bartender Florentina Blanco, quien con su equipo crea y ejecuta cada carta como si fuera una investigación. A partir de un eje temático seleccionan diez cócteles clásicos que reinterpretan modificando desde insumos o técnicas modernas como fermentaciones, macerados, infusiones, clarificados o fat wash. La carta actual tiene el foco puesto en las hierbas medicinales

autóctonas y en el ultrasonido como herramienta principal para lograr extracciones botánicas diferentes.

Como verdadero laboratorio creativo, Boticario tiene un espacio dedicado íntegramente a la preparación de insumos. Allí se realizan desde fermentos o licores, a shrubs o infusiones.

¿Qué probar? Entre las producciones propias de Boticario se destaca Salvador Gin, un gin tipo Old Tom elaborado junto a la destilería Merle en Florencio Varela. La producción es súper pequeña y artesanal y la receta incluye estos diez botánicos medicinales nacionales: manzanilla, enebro, cardamomo, coriandro, burrito, hinojo, caléndula, eneldo, carqueja, incayuyo y carqueja.

¿Qué comer? Papas fritas con parmesano y ciboulette; gravlax de trucha, pan brioche, huevas de trucha; pancho completo al estilo italiano con salchicha José Juarroz, palta, tomate y mayonesa; o hamburguesa tipo smash con queso, cebolla caramelizada y papas.

El dato: Además de las innovadoras propuestas en coctelería, Boticario ofrece experiencias especiales los días miércoles, jueves y domingos. Los miércoles podrán disfrutar un cóctel fuera de carta elaborado con insumos del Mercado Central menos tradicionales o alguna receta de algún bartender invitado. Los jueves la estrella es Salsa y Bees Knees, un cóctel a base del gin de elaboración propia que se marida con la propuesta musical bien salsera de Djs invitados. Y los domingos, el Old Fashioned se ofrece con precio promocional y también es reversionado por bartenders para experimentar nuevos sabores manteniendo la estructura clásica del cóctel.

¿Dónde queda? Honduras 5207, CABA

¿Cuándo ir? Miércoles, jueves y domingo desde las 20; viernes y sábado desde las 21

Reservas: https://boticario.meitre.com/

Mucho más que pizza y vinos en Villa Crespo

El Gordo Chanta nació en plena pandemia. Un momento difícil para todos pero mucho más para el rubro gastronómico. Así que para generar ingresos extra empezaron a hacer pizzas en un horno de barro que armaron en la terraza de otro local que tenían en Palermo. Al principio eran 30 pizzas por día, después 40, 50, hasta llegar a 60. Hacía todo Juan Carlos Ortíz de forma autodidacta: desde amasar, estirar y hornear. En ese momento vendían para take away o delivery y poco a poco todo fue tomando forma. Hasta que en 2021 alquilaron un local en Villa Crespo y ahí nació lo que es hoy Gordo Chanta. ¿Por qué Gordo Chanta? Porque al principio cuando las pizzas no salían tan sabrosas como ahora un cliente criticó una de las entregas diciéndoles que eran unos "gordos chantas". El insulto causó tanta gracia que decidieron quedárselo para siempre. Así hoy Gordo Chanta es una mezcla entre bodegón porteño y bar moderno. Porque tiene alma de barrio, con un salón pequeño interior, con barra incluida para observar desde la primera fila cómo trabaja el horno a leña. Es un espacio donde uno se siente cómodo, con ganas de quedarse a tomar una copa más. Porque el equipo recomienda qué comer, qué beber y además cuenta detalles de cada bocado e historias. Es un lugar donde se come rico, se toma mejor y, sobre todo, donde pasan cosas. Un lugar para charlar largo, brindar y compartir con amigos.

Si bien el lugar se autoproclama como una pizzería la carta sorprende con innovadores sabores como la tostada de pesca (una tostada de maíz frita con mayonesa de chipotle, palta, pesca del día y chili crisp), el pancho de langostinos (una versión de shrimp roll en pan brioche casero) o el okonomirosti (un panqueque de repollo y papa con panceta, mayo kewpie, salsa okonomi y katsuobushi). La fainá con provolone es sin lugar a dudas la mejor fainá del circuito gastronómico argentino. Crujiente por fuera y cremosa por dentro. A la vista las pizzas parecen de estilo napolitano pero son pizzas a la piedra bien finitas y crocantes de unos 30 cm con sabores como papa a la huancaína (con papa, crema de ajo, mozzarella, salsa huancaína, aceitunas negras y huacatay); quinotos con straciatella, miel picante, salsa de tomate, albahaca y parmesano; o hongos con ajo negro, mozarella, ralladura de limón, ciboulette y parmesano.

La carta varía muy seguido, pero hay algunos platos que ya son clásicos como la manteca de ajo negro con anchoas o la burrata con ensalada de estación.

Para el postre pueden elegir algunos de los helados de producción propia del lugar. Siempre hay opciones de crema y al agua. También hay selección de quesos artesanales con dulces de temporada.

Top: Algo que sorprende al cruzar la puerta del lugar es la cantidad de vinos que reposan en la cava de Gordo Chanta. Porque es cierto que en general las pizzas suelen acompañarse con cerveza, pero acá la idea es que el vino sea el protagonista de los maridajes con productos nacionales que cumplan al menos una de estas características: ser de baja intervención, de pequeños productores y/o orgánicos. La única excepción son los de Bodega López, que están en carta no solo porque son fans, sino además porque tienen una conexión histórica con las pizzerías porteñas.

El dato: La marquesina de la esquina dice: "Pizza, vino y faso". Un poco para rendir homenaje al cine nacional y otro poco para que quienes lleguen al Gordo Chanta sepan de antemano que ahí está el Gordo Chanta.

A tomar nota: Debajo del salón se encuentra el bar oculto, pegado al área de producción, donde en unas cinco mesas podrán disfrutar coctelería clásica y de autor en un ambiente súper íntimo.

Soon: El 26 de julio van a recibir a Iván Cadena y María Paula Galvis, de Mesa Franca, uno de los restaurantes más interesantes de Colombia. Van a cocinar en conjunto, a hacer sus versiones de las pizzas del Gordo Chanta y a presentar algunos platos propios.

¿Dónde queda? Juan Ramírez de Velasco 1200, CABA

¿Cuándo ir? De jueves a lunes desde las 19

Sin reservas

Tapas y vinos en Palermo

De reciente apertura, Pasillito propone un blend de tapas de alma española con una selecta propuesta de vinos para honrar las raíces gallegas del abuelo del fundador.

Por eso apenas se ingresa al pasillito del PH palermitano, las botellas que reposan al costado del camino ya nos vaticinan que el vino será la gran propuesta de maridaje del lugar. Al cruzar la puerta principal encontrarán la barra y sobre ella, la cava vinos. En el primer piso, hay una terraza que tiene un espacio al aire libre y otro cerrado que también se reserva para eventos privados.

¿Qué pedir? Dentro de la propuesta de tapitas son imperdibles las almendras garrapiñadas con togashi y zaatar, las aceitunas marinadas al Jerez, la panera de masa madre con manteca cítrica o la mini bocata de jamón y oliva. Si andan con ganas de charcutería podrán probar jamón crudo de San Juan, bresaola de cerdo de Córdoba, salame chacarero de Tandil o quesos como el brie de La Boheme o clásicos como el blue Couly o el 4 esquinas de Ventimiglia.

Algunos de los platitos infalibles son la tortilla de papa con cebolla caramelizada y alioli confitado; la chistorra con romesco y miel de Jerez o la bocata de calamares, mayo alcaparras, cebolla morada y perejil. De postrecito, sublime es la torta vasca.

Dentro de los vinos por copa encontrarán variedades como Semillón o Criolla, clásicos como Malbec o Cabernet Sauvignon y sabores bien españoles como el Jerez Federico López o la sidra vasca. También hay botella de tintos, blancos, rosados, naranjos y espumosos; y tinto de verano Pedro el Rojo. Pero si quieren sentirse como en algún rincón del norte de España pidan sidra vasca ya que ¡se escancia de manera tradicional!

¿Dónde queda? Gorriti 4391, CABA

¿Cuándo ir? Demartes a sábados de 18 a 01

Reservas: https://www.wokiapp.com/reservas/pasillito-bar

Coctelería de autor en un bar oculto en Villa Luro

Para los que siempre quieren sorprender en los festejos del día del amigo, The Book, es un bar oculto que propone disfrutar una coctelería de autor dedicada a grandes pensadores del pasado y algunas personalidades de la historia contemporánea.

El espacio súper exclusivo -máximo para 26 comensales, contemplando los 7 lugares de la barra- propone un viaje hacia el espíritu rebelde y creativo de La Sociedad de los Poetas Muertos. Todo parece detenido en el tiempo y ofrece rincones súper instagrameables con libros, cámaras de fotos polaroid, máquinas de escribir y antiguos relojes.

Esa libertad creativa de la época es plasmada en la propuesta de la coctelería diseñada por la bartender Caro Fortuna y ejecutada cada noche por Thomas Devich, el bartender residente en The Book. Con la intención de evocar aquella mística de reunión y fraternidad de sus miembros, The Book busca a través de sus cócteles de autor conmemorar aquellos tiempos de inspiración, cambios y revolución. Entre los más celebrados están elJulio Cortázar (con whisky Bourbon, café y bitter), una pócima robusta con notas tostadas y avainilladas; o el Coco Chanel (con ron, coco, piña y té), para los que prefieren algo más tropical, dulce y untuoso. Los que quieran cócteles con vino pueden pedir el María Montessori (con vermut Al voleo de San Luis, cítricos, miel y vino espumoso), un spritz que cada comensal prepara en la mesa o el Mario Benedetti (con pisco, Jerez, frutos rojos y cítricos) una propuesta súper fresca y frutal; o el Facundo Cabral (con whisky Red Label, licor de yatay, damasco y burbujas).

También hay reversiones de cócteles clásicos como el Negroni con yogur y frutilla, el Manhattan con ron y cassis o el Old Fashion con banana y nueces.

Para los que prefieren alguna propuesta sin alcohol podrán elegir entre una versión súper herbal (con infusión de hierbas, pomelo y eneldo), una más frutal a base de mango, maracuyá y blend de cítricos o una bien fresca con uvas, arándanos y cítricos.

¿Qué comer? La carta gastronómica está diseñada en platitos o poesías del chef para compartir como selección de quesos, bruschetta patagónica de trucha ahumada, bruschetta mediterránea con jamón ibérico, esferas de cordero con salsa de aji amarillo

y mandarina, croquetas de molleja ahumada con salsa huancaina, bocadillos de hongos de pino, cremoso de remolacha y huevos trufados o copa de langostinos crujientes con espuma de mango y maracuya, entre otros. Para el momento del postre hay espuma de coco con frutos rojos y escamas de chocolate negro o tiramisú de pistacho.

Top: Al realizar la reserva recibirán una confirmación con una frase que será la clave de acceso secreta a The Book. En el mensaje también tendrán la dirección que se solicita no compartir para mantener el club en secreto y resguardado.

¿Dónde queda? Av Rivadavia al 10.000, CABA. La dirección se revela al realizar la reserva.

¿Cuándo ir? De miércoles a sábados, desde las 20

Reservas: https://www.wokiapp.com/reservas/the-book

Clasicos argentinos en Palermo

Quienes quieran compartir sabores clásicos de la infancia, pueden reunirse en Merienda, sobre Uriarte, frente a la plazoleta William Morris, un lugar con una luminosidad envidiable gracias a que todo el salón se encuentra completamente vidriado. Quizá para que quienes pasen por la puerta se dejen tentar por alguno de los bocados dulces que reposan en la barra como Titas caseras, palmeritas XL, merengadas, pepas de maní con corazón de frambuesas, medialunas clásicas y rellenas y un sinfín de budines, cookies y alfajores caseros. También hay tortas del día como la vasca o la chajá con merengue, dulce de leche, crema chantilly y duraznos.

¿Qué pedir? Si van en plan de desayuno o merienda encontrarán desde pancakes o avocado toast, a yogur con granola casera y frutas frescas o huevos revueltos. Para los team salado, hay bruschettas y sándwiches con panes artesanales de masa madre y brioche, como la bruschetta de pera con queso azul, lechuga asada, almendras tostadas y rúcula; o el sándwich de pollo asado con queso estacionado, panceta y mayonesa.

Para acompañar hay cafés de especialidad (Brasil Paraiso- 82 puntos de especialidad) clásicos y especiales, como espresso, americano, latte de vainilla o dulce de leche, caramel macchiato, mocca y capuccino. Además, se pueden degustar blends de té de Tealosophy en sus variedades Merienda Blend (cosecha de altura proveniente de Assam, dulce de leche criollo, almendras, grosella y arándanos de la Patagonia), Chai (clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre), English Breakfast (blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China) y té verde Thai Wind (ananá caramelizado y coco).

Si la juntada es para almorzar pueden empezar por unos buñuelos de espinaca con mayolima, croquetas de jamón crudo con romesco, tortilla de papas con alioli o albóndigas con queso cuartirolo y pomodoro. Súper tentadoras son las bruschettas. La mediterránea sale con jamón crudo, stracciatella, tomates asados y pesto de albahaca. Y también hay una versión veggie con portobellos confitados, pomodoro y dos huevos poché. Entre panes salen la hamburguesa Merienda en pan casero con provoleta, panceta, tomates asados y cebolla confitada; lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas; milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa; o berenjena con calabaza asada, tomates frescos, boconccinos y mayonesa casera. También hay varias opciones de ensaladas, pasta italiana (imperdible son los agnolottis hechos a mano de ternera braseada al Malbec con carne trufada) o preparaciones de cocina como lomo grillado o trucha patagónica.

Los postres remiten sin lugar a dudas a los sabores clásicos de la infancia como arroz con leche, panqueque de dulce de leche, flan mixto y budín de pan.

La propuesta de vino incluye algunas opciones por copa y por botella hay desde Malbec o Cabernet Sauvignon pasando por Syrah, Bonarda y cortes de tintas y blancas. Los amantes de la coctelería podrán elegir entre el Merienda Spritz (Aperol, almíbar de mate, sidra y soda) o el Negroni ahumado (Gin Heráclito, Campari y Martini Rosso).

¿Dónde queda? Uriarte 2106, CABA

¿Cuándo ir? De lunes a domingos de 8 a 21

Reservas: Al 5491157517840