vinetur

Dónde disfrutar el boom asiático en Buenos Aires

La ciudad de la furia ofrece decenas de opciones para descubrir la avalancha de sabores asiáticos a precios accesibles, en espacios que van de los detalles más minimalistas a los colores y objetos más vanguardistas.

viernes 26 de septiembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En la capital argentina la gastronomía de inspiración asiática ha pasado de ser una curiosidad puntual a ocupar un lugar central en la oferta culinaria. La llegada de nuevas generaciones de cocineros, junto con el interés del público por sabores distintos y técnicas poco habituales en la mesa porteña, ha impulsado la apertura de restaurantes, bares y cafeterías que miran hacia Oriente. Hoy conviven recetas ancestrales con interpretaciones modernas que combinan ingredientes locales y propuestas contemporáneas, lo que ha generado un fenómeno en constante expansión que transforma la manera de salir a comer en la ciudad.

Auténtica cocina china en Belgrano

La influencer gastronómica Karina Gao cuenta que la idea de tener su propio restaurante tiene más de 15 años. Todo surgió cuando volvió de Francia y en el proyecto final de su máster diagramó una cadena de restaurantes chino que sea estandarizable, que tenga una calidad y que refleje lo que realmente comen los chinos cotidianamente. Algo que suena súper simple, costó mucho tiempo llevarlo a la práctica. Pero hoy GĀO Restó ofrece en un espacio lleno de color y toques de diseño, platos típicos de China que buscan instalarse como una opción más cotidiana para los porteños como puede ser una pizza o un plato de pastas.

El diferencial del lugar es la búsqueda y el conocimiento de Gao quien no adaptó ningún sabor orinetal al paladar argentino, sino que eligió platos chinos que tengan aceptación local. Dentro de su selección incluye la mítica carne a la salsa de ostras, el cerdo con salsa imperial, bien dulce a base de porotos fermentados, el pollo tres aromas, un pollo frito que está previamente marinado con un abanico de sabores increíble o el ramen de carne que viene con costillar del centro del asado argentino para hacerle un guiño a las tradiciones locales.

Así, la carta de GĀO Restó propone un viaje por distintas regiones de China para poder descubrir recetas tradicionales y otras elegidas para que disfruten todos los paladares. Entre las entradas, se destacan el Chūnjuǎn, el clásico arrolladito primavera pero en vez de salir frito como se suele encontrar en los restaurantes chinos argentino se presenta al vapor, tal cual como lo comen los chinos. Todos los ingredientes llegan a la mesa para que cada uno se arme su propia empanada en el momento. También hay

Zhēnzhū wánzi o albóndigas perladas de cerdo y langostinos servidas al vapor; los Jiān jiǎo o raviolitos de cerdo dorados a la plancha o la Mìzhī chāshāo, la bondiola laqueada con miel, una especialidad que combina dulzor y umami. Dentro de la sección veggie hay alternativas como el Tángcù huācài, el coliflor agridulce que es uno de los platos más sorprendentes del lugar, la Yúxiāng qiézibǎo —cazuela de berenjenas— o las Gānchǎo dòujiǎo, chauchas salteadas con sabores intensos y sabrosos.

Las preparaciones con fideos son otra de las estrellas de carta y hay propuestas súper innovadoras como los Bànmiàn con brotes, salsa de maní y aceite de cebolla; los Niúròu chǎomiàn, salteados con ternera; o los Zhàjiàng miàn, con estofado de cerdo.

Como en China no son muy fans de lo dulce y los postres suelen ser frutas el lugar creó un helado con toppings frutales que se volvió un furor. Además hay tiramisú de matcha, crème brûlée de sésamo y bolsitas de la fortuna rellenas de chocolate.

Las comidas en China se suelen acompañar con un vino destilado de alto porcentaje alcohólico o con té amargo. Para tener un abanico de propuestas en GĀO armaron una selección de tés entre los que encontrarán uno de melón o un té rojo chino, además de limonadas y pomeladas y una selección de vinos argentinos.

- El dato: El local cuenta con juegos para niños inspirados en la cultura china, como un muro de aprendizaje de caracteres.
- ¿Dónde queda? Cazadores 1911, CABA
- ¿Cuándo ir? Abierto todos los días para almorzar y cenar. De lunes a jueves de 12 a 15 y de 19.30 a 00 y de viernes a domingos de 20 a 00
- Reservas: https://www.wokiapp.com/reservas/gao

Sabores de Asia Central en Palermo

Quienes quieran disfrutar sabores un tanto lejanos como los provenientes deRusia, Uzbekistán, Tayikistán o Kirguistán pueden visitar Chaijaná ("chai" = té y "jana/khana" = habitación) en donde podrán disfrutar desde un desayuno o una merienda protagonizada por unos blinis rusos (con salmón y queso crema) o unos huevos revueltos con salsa de tomates dulces, morrones asados y pesto, hasta cenar y fumar tabacos premium en narguile y difrutar alguna de las infusiones entre las que

encontrarán desde té negro con menta pasando a té con jengibre, limón y miel, clñasicos como el de manzanilla, verde con jazmín o de hibiscus.

El restaurante se encuentra en una casona antigua palermitana totalmente restaurada que funciona como la "chaijaná"de la ruta de la seda, es decir, el alma de la comunidad o el lugar de encuentro donde antiguamente se conversaban las noticias cuando aún no existían diarios ni teléfonos.

Hoy Dimitri Kaplin, chef y creador de Chaijaná, trajo en su valija desde su Rusia natal técnicas de cocción ancestrales, recetas de fermentos y una gran hospitalidad que hacen del lugar un espacio ideal para descubrir sabores un tanto lejanos protagonizados por productos como el cordero -la proteína central, valorada por su sabor intenso y su uso ritual en celebraciones- o el arroz, que se cocina al estilo pilaf, con grasa de cordero, especias, vegetales y carne.

Pero no todo fue tan sencillo ya que en Argentina no había algunos ingredientes fundamentales para elaborar platos de Uzbekistán, considerado el corazón gastronómico de Asia Central; Tayikistán que tiene influencias persas y montañesas; Kirguistán o Kazajistán, con una fuerte tradición nómada y mucha presencia de lácteos fermentados, carnes secas y platos cocinados en grandes calderos.

Por eso hace dos años cuando el chef se instaló en la Argentina se dio cuenta que algunos de los productos básicos de su cultura culinaria, como el queso cottage, la crema agria o el chucrut tenían algo en común: son alimentos fermentados. Así que en ese momento empezó a producir para consumo propio y luego para amigos. Tiempo después nació el delivery y luego empezó a tomar forma Chaijaná, con la innovación de la cocina fermentada, el uso de ingredientes botánicos y un respeto absoluto por la historia detrás de cada receta.

¿Qué probar? Un imperdible es el plov, un plato que representa el corazón de Asia Central, originario de Uzbekistán pero presente en toda la región, desde Tayikistán hasta Kazajistán. Este manjar se cocina a fuego lento en grandes calderos con ingredientes simples pero llenos de sabor: arroz, cordero o carne vacuna, zanahorias, cebolla, ajo, especias y, a veces, frutos secos. El caviar de zucchini ruso es ideal para arrancar las comidas e infalibles son las samsa o empanadas de masa de hojaldre que

pueden salir rellenas de cordero, carne de vaca o calabaza. Uno de los platos más innovadores es el manty de cordero con salsa de yogur especiada y eneldo fresco y una de las sorpresas favoritas de sus clientes es la ensalada de lengua con salsa agridulce: un plato frío, elegante y fuera de lo común, que refleja perfectamente esa búsqueda de sabores profundos y diferentes.

¿Un recomendado del chef? Los vareniky con papa y salsa de crema agria y para el momento del postre las trufas rusas de chocolate.

Top: El lugar trabaja exclusivamente con carnes halal certificadas -cordero, vaca y pollo- lo que les permite mantener la autenticidad de la cocina oriental y, al mismo tiempo, brindar una opción confiable para la comunidad musulmana.

El maridaje ideal comienza con alguno de los tés orientales: negro con menta, verde con jazmín o el clásico masala chai con leche y especias. También hay mocktails especiados que armonizan perfecto con sus platos, glühwein caliente y ponche de manzana. Para quienes buscan algo más tradicional, hay vinos argentinos que combinan muy bien con el cordero o los sabores ahumados y especiados de la carta.

El dato: De lunes a viernes de 14 a 18, hay promociones para almuerzos familiares que incluyen un plato del menú infantil por cada plato principal. Las opciones para los niños van de tortitas de pollo con puré de papa, tomates y pepino; pasando por spaghetti con salsa casera de tomate, ajo, cebolla y hierbas frescas o salchichas de pollo con papas fritas.

- Soon: Se abrirá un espacio de narguile, donde habrá dos especialistas dedicados exclusivamente al armado, mantenimiento y atención del ritual de shisha. Además, están en pleno desarrollo de una serie de cenas temáticas inspiradas en los sabores de la Ruta de la Seda, con platos de distintos países de la región, música en vivo y relatos que acompañan cada experiencia.
- Agendar: Los domingos hay tardes de narguile y té en un ambiente relajado y familiar y también están desarrollando Chaijaná Express: un formato pensado para delivery y take away, que conserva la calidad, el sabor y el espíritu de su cocina, adaptado al ritmo de la vida urbana.
- ¿Dónde queda? Bonpland 1965, CABA

- ¿Cuándo ir? Todos los días de 8 a 23
- Reservas: Al 5491130537933

Noodle bar en Villa Crespo

Como casi todo en Bushi, hay una historia. Uno de los socios había estado en el exterior durante algunos años y volvió con ganas de aventurarse en el sector gastronómico. Tras una experiencia en zona norte empezaron a brillar los pop-up shop, que consistían en aparecer en un lugar, hacer un evento y/o montar una tienda por un tiempo determinado y luego desaparecer. Así nació Bushi, cuyo lema central es "jugamos con sabores asiáticos". ¿Qué quiere decir esto? Que toman la comida asiática como un punto de partida sin tener ninguna relación anterior con lo asiático. Por eso como algunas preparaciones o técnicas tienen cientos de años de historia, Bushi intenta buscar un enfoque nuevo a través del prisma de lo lúdico y de la memoria emotiva. Porque el objetivo del lugar es que cuando se pruebe un plato la primera sensación sea de algo novedoso y, al mismo tiempo, nos recuerde algo que ya hayamos probado antes.

Un ejemplo claro de esto es la "papa al cuadrado", un lingote de papa rosti con pimienta blanca, emulsión de verdeo, crema de ajo blanco, salsa xo de tomate fermentado y ceniza de cebolla.

La forma de hacer el lingote de papa es tradicionalmente usada para hacer panqueques de nabo en la comida china. En Bushi usan una técnica de otro lado para un ingrediente accesible, que seguramente nos hará acordar a algo que ya comimos de manos de nuestra abuela o en la casa de un amigo. A eso le suman una crema de ajo blanco que hace referencia a la cocina española pero acompañada de una emulsión de verdeo, un ingrediente predominante en la cocina asiática. La salsa xo es un proceso de fermentación de la cocina de Hong Kong pero le suman tomate para hacerlo más nuestro. Y, por último, la ceniza de cebolla aporta esa cuota de memoria emotiva de la cocina alemana. Así en un plato se conjuga un poco de historia, técnica, juego y memoria. Pero más que cualquier cosa, sabor.

¿Qué más probar? Los dumplings son los sabores que más tiempo se han mantenido en Bushi. Hay cuatro versiones: rellenos de cerdo, de hongos de pino, de pollo y de arvejas. Los tradicionales siempre han sido los favoritos como los de hongos de pino que ya son casi obligatorios para sus clientes frecuentes. Pero claro que el ramen es la razón por la cual son más conocidos. En este momento tienen tres versiones: "El homenaje" con caldo de pollo a base de salsa de soja con una pieza de panceta y puerros confitados; "Con vientos de mar" viene con un caldo mixto de cerdo y pesca con langostinos, choclitos y brotes de soja; y "El de la Flor" con una base de caldo de vegetales, miso, girgolas, espinaca y cebolla frita.

Para acompañar los sabores de Bushi hay cerveza rubia o vinos ligeros, así el protagonismo lo tiene la comida mientras que la bebida acompaña, refresca, complementa y enaltece los sabores de la comida. También hay tragos (algunos de autor), kombuchas, vermouth y limonadas.

- Soon: Para recibir la primavera vendrá un Happy Hour en la vereda.
- ¿Dónde queda? Bonpland 1201, CABA
- ¿Cuándo ir? Miércoles a sábados de 12 a 15 y martes a sábados de 19.30 a 00
- Reservas: https://www.wokiapp.com/reservas/bushi-resto

Street food vientamita

Saigón Noodle Bar ofrece una propuesta 100% vietnamita, a diferencia de muchos otros lugares que ofrecen una mezcla de productos y propuestas culinarias de diversos países o regiones de Asia.

Creado por el empresario Matías McLurg, el proyecto nació con la intención de acercar la comida más tradicional del sudeste asiático a los paladares locales. Algo para destacar es que no adaptó ni fusionó los sabores vietnamitas con los argentinos, sino que desarrollaron platos auténticos y street food de Vietnam con los recursos disponibles en Argentina, ya que claramente no hay acceso a la totalidad de ingredientes y marcas disponibles en Vietnam o en otras grandes ciudades occidentales.

Así que la carta evoca los sabores más auténticos de Vietnam, desconocidos para muchos en Argentina, con ingredientes frescos, caseros y hasta cuentan con una planta de producción propia, donde elaboran insumos que utilizan para cocinar.

¿Qué probar? Los Spring Rolls, una de las estrellas de la casa, unos arrollados de papel de arroz con langostinos, fideos de arroz, panceta, lechuga, pepino y hierbas aromáticas, acompañados con salsa de maní y salsa Nuoc Cham. Los Nems fritos de cerdo son otro hit del menú, también arrollados de papel de arroz, pero de carne porcina, zanahorias, cebollas y fideos de poroto que se sirven con salsa Nuoc man cham. O su versión vegana, con tofu marinado, fideos de arroz, pepinos, hierbas aromáticas y salsa de maní. También está la sopa Pho Bo, un ícono de la gastronomía vietnamita.

Pero si hablamos de platos fundacionales, sin lugar a dudas hay que probar el Bo Luc Lac, que cuentan que siempre fue el favorito del público argentino. Lo ofrecen en tres versiones, incluyendo una vegetariana y se destaca por ser un encuentro entre sabores vietnamitas y la calidad de la carne argentina.

Para el momento dulce, Saigón tiene el Ca Phe Trung, una deconstrucción del clásico café vietnamita, con gelatina de café, leche, sabayón y chocolate rallado o el Chuoi Nuong, que lleva banana asada con sticky rice, leche de coco y castaña de cajú.

En cuanto a la oferta de bebidas, como Vietnam es un gran consumidor de cerveza, hay una selección de cervezas de autor como la Viet Kong Session Ipa de Saigón o su lager sin alcohol, además de una selección de vinos, kombuchas frutales, limonadas, té fríos y aperitivos clásicos.

- ¿Dónde queda? Bolívar 986, San Telmo; Marcelo T. de Alvear 818, Retiro y en Soler 4388, Palermo
- ¿Cuándo ir? De lunes a domingo de 12 a 00

Ramen palermitano 100% homemade

Si hay algo que hay que destacar de Fukuro Noodle Bar es que fue uno de los lugares pioneros de sabores orientales en Buenos Aires. Ya que desde 2013 ofrecen ramen con sello propio, cuando el ramen era todavía un sabor desconocido para muchos. Sumado a eso en el local sólo había barras, típicas de los ramen shops de Japón, desde donde se podían probar los sabores de elaboración 100% artesanal.

La carta es cortita y al pie. Para empezar hay baos y gyosas. Además del bao de la semana que siempre cambia. Pero claro, el corazón de la carta es el ramen: caldos profundos de cocción prolongada, con fideos alcalinos artesanales y toppings pensados para lograr equilibrio en cada bowl.

El ramen más pedido por los clientes más tradicionales o principiantes suele ser el Keep it Real Ramen: con un caldo profundo de cerdo y un umami que conquista. Los amantes del picante alternan entre las opciones de la carta, como el Kimuchi Ramen, que viene con un kimchi casero de sabores intensos con un nivel de picante perfecto o el Steph Curry Ramen, que equilibra sensaciones entre el picor del curry, el maní y la albahaca fresca.

Top: Para tener un ramen perfecto, el secreto reside antes de la cocción. Por eso en Fukuro eligen los mejores ingredientes para su preparación y el dashi, que se elabora a base de alga kombu y katsoubushi, que junto con el dorado de vegetales les permite conseguir de forma natural el umami que precisan en un buen caldo. Hoy en Fukuro cocinan los caldos por largas horas —entre 10 y 14, dependiendo del tipo— para extraer al máximo sabores, colágeno y texturas. Es un proceso lento, exigente, pero fundamental. Luego, equilibran y aportan las distintas capas de sabor que resaltan la profundidad de sus caldos.

Quienes además de disfrutar del ramen quieran conocer todos los secretos de su preparación pueden sumarse a alguno de los talleres que dictan todos los meses. La Oda al ramen es una experiencia única para los amantes del tradicional plato japonés en la que podrán conocer su historia y aprender a prepararlo con sus propias manos. A lo largo de cuatro horas el chef Alejandro Osuna comparte sólo con 12 personas todos

los secretos del ramen en una experiencia inmersiva, ideal para quienes desean descubrir los secretos detrás de uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía japonesa. En cada encuentro se comparte una breve teoría sobre el ramen y su historia; se preparan y degustan los dashi (o caldos de cerdo y pollo); se preparan y cuecen los fideos y se eligen los toppings y agregados de cada plato como huevo ajitsuke, carnes, cortes de vegetales o aceites. Finalmente se realiza el emplatado del ramen en dos versiones (veggie y de cerdo) y para el cierre se comparte una cena degustación con lo preparado por los participantes. Las próximas fechas, costos e inscripciones se pueden consultar vía Whatsapp al +5491131994095.

- ¿Dónde queda? Ángel Justiniano Carranza 1940, CABA
- ¿Cuándo ir? Martes a jueves de 19 a 23:30; y viernes y sábados de 19 a 00