vinetur

Vinos personalizados, ferias y restaurantes para festejar el día de la madre

Olivera El Bodegón impulsa una feria de emprendedores con productos locales para regalar

jueves 16 de octubre de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA


BERNARDINO
Día de la madre
Domingo 19 - 10
de 12.00 a 16.00 hs
RECEPCIÓN : COPA DE ESPUMANTE- TRAGOS SIN ALCOHOL
TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES
BOCADOS CALIENTES
PLATO PRINCIPAL A ELECCIÓN / OPCIÓN PARA NIÑOS
POSTRE A ELECCIÓN.
CAFÉ, INFUSIONES Y PETIT FOUR.
INCLUYE 1 BOTELLA DE DV CATENA ZAPATA MALBEC - MALBEC CADA 2 PERSONAS, AGUA CON Y SIN GAS.
VALOR: $65.000 ADULTOS
VALOR: $35.000 NIÑOS
(MENORES DE 3 AÑOS NO PAGAN)
RESERVAS: 11 2475-3022
RIVADAVIA 947, HOTEL ESPLENDOR TANGO

OLIVERA EL BODEGÓN, FERIA DE EMPRENDEDORES, PARA COMPRARLE LOS REGALOS A MAMÁ

El bodegón que se encuentra en el corazón de Parque Avellaneda, organiza su famosa "Festi Feria". Una idea que surge del dueño del bodegón Cristian Díaz Gattuso desde el año pasado con la iniciativa de convocar a los emprendedores del barrio. El sábado 18 de octubre de 16 a 19 hs en la vereda de Olivera.

Ideal para comprar regalos para mamá, buenos precios y rica comida. El domingo está abierto para ir a almorzar o cenar.

Olivera, 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

PEPITO, DESDE 1950. PARA EL DÍA DE LA MADRE PLATOS DE BODEGÓN , COMO EN CASA.

Pepito, el clásico bodegón porteño,ubicado en la calle Montevideo a metros de la concurrida avenida Corrientes, repleta de teatros, artistas y personas de todo el mundo.

Con porciones abundantes, se destacan las milanesas con distintos tamaños S, M y L todas para compartir. Su menú incluye pastas, milanesas, carnes a las brasas, empanadas, buñuelos de acelga, pastas, tortillas, rabas, puchero, y otros platos típicos con sabor a casero que definen la identidad del bodegón.

Pepito se adapta al concepto de las BBB. No se cobra cubierto.

Abierto todos los días de 12 a 1

Montevideo 383 @pepitobodegon

TINTO BAR, PARA BRINDAR CON MAMÁ, BUENOS VINOS Y UNA GASTRONOMÍA QUE SORPRENDE

Ubicado en el centro porteño, más precisamente 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, "platitos" para acompañar los vinos y platos fuertes como pastas, carnes rojas y blancas, milanesas y mucho más. Como buen wine bar este día de la madre con la compra de un vino te llevás un espumante de regalo- mediodía y noche.

Rodríguez Peña 305, esquina Sarmiento.

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

IG: TINTO BAR

BONIFACIO BISTRÓ, Menú especial para el día de la madre y una botella de espumante de regalo.

Bonifacio Bistró: Una experiencia de gastronomía de autor en el corazón de Caballito, Buenos Aires. "

Cocina gourmet con una propuesta pensada para todos los gustos. La carta combina platos clásicos y creaciones propias, elaborados con ingredientes frescos y seleccionados.

Entre las especialidades se destacan los risottos, las pastas artesanales y el inconfundible Lomo a las Tres Pimientas, un sello de la casa. También ofrecemos entradas para compartir, carnes y pescados cuidadosamente elaborados, y opciones que maridan a la perfección con nuestra selección de vinos argentinos e importados. Menú mamá: recepción + copa de espumante, entrada, principal a elección,postre , café y petit fours $55.000

Horarios de atención:Domingo a jueves: de 12:00 a 00:00 hs Viernes y sábado: de 12:00 a 01:00 hs.Los invitamos a vivir la experiencia de Bonifacio Bistró! Para conocer más sobre nuestras propuestas y novedades, seguirnos en Instagram: @bonifaciobistro. Dirección: José Bonifacio 1678, Caballito, Buenos Aires

BERNARDINO RESTAURANTE , MENÚ ESPECIAL PARA EL DÍA DE LA MADRE EN UN HOTEL DE LUJO.

Menú mamá: Recepción: espumante + tragos sin alcohol, tabla de quesos y fiambres, bocadillos calientes, principal a elección, postre a la elección, café y petit fours. Incluye una botella de vino cada 2 personas y bebidas sin alcohol. $65.000 con vino y $49.000 para quienes no toman vino adultos- $35.000 niños

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.

Buenos Aires, Argentina. Dentro del emblemático Esplendor Buenos Aires Tango by Wyndham, en pleno corazón de la ciudad, con 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, ofreciendo un recorrido gastronómico que celebra tanto la riqueza de la tierra argentina como la innovación culinaria.

Bodega Jorge Rubio presenta su clásico Privado Edición Especial Día de la Madre 2025

Como cada año, Bodega Jorge Rubio presenta una edición limitada de Privado Reserva Malbec, especialmente diseñada para celebrar el Día de la Madre.

Esta propuesta, que ya se ha convertido en un clásico, destaca por su etiqueta de cuero grabada con un diseño exclusivo que homenajea a las madres con elegancia y calidez.

La Edición Limitada Día de la Madre 2025 se ofrece en cajas de seis unidades y estará disponible hasta agotar stock.

Una pieza de colección que combina la nobleza del vino con el valor de los vínculos más importantes.

Descripción General:

Privado Reserva Malbec
Edición Especial Día de la Madre 2025

Cosecha: 2023

Perfil de Instagram: @bodegajorgerubio

Precio Sugerido: $11.600 (vinotecas)

www.autorjorgerubio.com.ar

@bodegajorgerubio