vinetur

Conocé las pizzas más trendys de Buenos Aires

Cinco pizzerías de Buenos Aires que sorprenden con su creatividad y calidad

viernes 31 de octubre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La pizza porteña vive un momento de esplendor. Nuevas pizzerías en distintos barrios de Buenos Aires reinterpretan la tradición con masas madre, fermentaciones prolongadas y combinaciones de ingredientes que van del moscato al pistacho, sin olvidar los sabores clásicos que definen la identidad local.

Cada vez más pizzerías porteñas sorprenden con propuestas innovadoras para que los amantes de las pizzas siempre encuentren nuevos sabores y combinaciones.

MOSCATO Y PIZZA EN DEVOTO

Si quieren viajar en el tiempo pueden entrar a Copetín, situado en la icónica manzana triangular de Villa Devoto, en la esquina de la diagonal Fernández de Enciso donde se encontraba el histórico bar La Manzanita. Ahí cada bocado y cada objeto que encontrarán invita a poner activa nuestra memoria emotiva con algunos sabores súper clásicos y otros más que innovadores.

Si hablamos del tipo de pizza que podrán disfrutar en Copetín, son pizzas de fermentación natural prolongada hechas al momento, de unos 30 cm que recomiendan calcular una por persona de "buen comer". Van a encontrar sabores como margarita o pepperoni pero si quieren sorprender a su paladar recomiendo pedir la pizza de mortadella con pistachos, queso crema, mozzarella, stracciatella y maní tostado. La combinación de ingredientes genera un juego de textura y crocancia en el paladar realmente increíble.

Algo que vale la alegría probar son algunas de las propuestas de sándwiches en pan de pizza. El que homenajea a la fugazzeta es un 100: sale relleno de cebolla caramelizada, muchísima mozzarella, cebolla asada, sardo gratén y un toque de orégano. Realmente imperdible.

Si queda lugar para algo dulce pueden elegir algún clásico como vigilante, flan con dulce de leche o el postre insignia de la casa (que es para dos o tres personas): un pan de pizza con Nutella, fruta de estación, crema batida, maní tostado y chips de chocolate.

De la barra salen cócteles clásicos además de vermut, sidra tirada, algunos vinos y cócteles con vino como tinto de verano, el infaltable spritz y para los amantes de la pizza con moscato hay moscatoni (moscato dulce natural, gaseosa de limón y rodaja de limón / hojas de menta) o Momenti (moscato dulce natural, gaseosa tónica y rodaja de limón).

- ¿Dónde queda? Fernández de Enciso 4370, Villa Devoto, CABA
- ¿Cuándo ir? Martes a jueves y feriados, de 18 a 0; viernes y sábados, de 18 a 00:30, y domingos, de 12:30 a 17
- Reservas: Al 1123513952

PIZZAS A LA LEÑA CON SABORES ITALIANOS EN VILLA PUEYRREDÓN

La casa blanca de Habana es el sueño hecho realidad dedos amigos nacidos y criados en el barrio porteño de Villa Pueyrredón que quisieron devolver al barrio algo de todo lo lindo que les dio cuando eran chicos: amistad, familia y tradición.

La pizzería se fundó en los 90 y hace un año reabrió sus puertas para recuperar el histórico local con una propuesta de pizzas de estilo napoletano de masa madre elaboradas en horno de piedra con 100% leña de quebracho blanco y rojo.

Todo se cocina en el momento y a la vista, y así en tiempo real, llegan a la mesa las pizzas con una base liviana, borde marcado, textura crocante y un toque de alioli casero en los bordes. ¿Qué probar? Pueden empezar con empanadas armenias o lehmeyún elaboradas con la receta familiar de la nona Caty que tienen carne especiada queso y cebolla También hay pan de pizza con alioli casero y porciones de fainá con cebolla caramelizada con queso reggiano o tomates confitados con rúcula y cebolla morada.

Las pizzas son de fermentación natural prolongada y miden unos 30 cm, así que con una pizza come uno o pican dos personas. Más allá que hay sabores tradicionales como napolitana, fugazzeta, cuatro quesos o muzzarella, lo que se destaca son las pizzas especiales. Imperdible es la de stracciatella con base blanca de crema, mozzarella, calabaza asada, hongos, almíbar, hierbas y tomates confit y la de bresaola es una oda al placer y sale con crema de ajo crocante, mozzarella, queso duro, almíbar cítrico y algo de picor.

¡Los postres también se elaboran con la huella del horno! Hay torta de ricota con receta original de la nona Elena, que sale servida con mandarinas confitadas a la leña. Y budín de pan de masa madre a la leña con dulce de leche y crema.

De la barra salen tintos de verano, moscato dulce natural con gaseosa de limón o Momenti Spritz, un moscato dulce natural con tónica y limón. Además tienen una marca propia de moscato que sale por botella y copa, de estilo joven y fresco o dulce.

- El dato: Si bien el local fue completamente renovado, conservan guiños estéticos para honrar su historia como el cartel original, las cerámicas ilustradas de las paredes y algunas antiguas pizzeras que cuelgan del techo.
- Importante: Es destacable el servicio cálido que hace que la visita al lugar se sienta como la salida a la casa de unos amigos.
- ¿Dónde queda? Nazca 4301, Villa Pueyrredón, CABA
- ¿Cuándo ir? Martes y miércoles de 19 a 23.30, jueves a domingos de 20 a 00
- Reservas: Al 11 7065-3403

PIZZA NEOYORQUINA EN CAÑITAS

Si bien la historia de Johnny's NY Pizza empezó cerca del mar el verano pasado en Miramar, hoy desembarcaron en el corazón gastronómico de Las Cañitas en un local pequeño, claramente pensado para despacho por delivery, pero que cuenta con algunas mesas y un deck para disfrutar la auténtica pizza neoyorquina de formato XL de 45 cm, ideal para compartir entre cuatro personas.

Las pizzas son cocinadas en hornos que alcanzan los 400°C para obtener una base fina, crujiente por fuera y suave por dentro. El menú incluye diez sabores de pizzas con varios clásicos como la Chis (con salsa de tomates y mozzarella), la Marga (con salsa de tomates, muzzarella, tomates cherry y pesto de albahaca con parmesano) o la Roni (con salsa de tomates, mozzarella y pepperoni); pero las que hay que probar si quieren sorprenderse son algunas de las combinaciones más originales como la BBQ chicken (con muzzarella, pollo desmenuzado marinado en salsa barbacoa, terminada con cheddar y cebolla de verdeo) o la bacon cheese con mozzarella, cebolla caramelizada y panceta ahumada. Que puede salir con extra verdeo y cheddar, gran sugerencia de la camarera que hizo que cada bocado de la pizza sea a puro placer.

- El dato: Como las pizzas son enormes, es importante calcular qué pedir. Con dos porciones se está satisfecho y con una pizza comen cuatro personas.

- Top: En Johnny´s hay juegos para peques como jenga o dardos magnéticos.
- ¿Dónde queda? Baez 344, Cañitas, CABA
- ¿Cuándo ir? Martes a jueves y domingos de 19 a 23.30; viernes y sábados de 12 a 15,30 y de 19 a 23.30
- Sin reservas

PIZZAS DE CÓRDOBA AL MUNDO

Pizzería popular nació hace más de 10 años en Córdoba inspirada en las cantinas napolitanas del 1800. Desde ese momento empezaron a encender hornos en distintos lugares de la Argentina y el mundo. De hecho actualmente son 90 los hornos a leña que preparan a diario estas pizzas que también pueden encontrarse en Uruguay, Paraguay, Brasil, España o Chile.

La sucursal porteña del barrio de Caballito la pizzería se encuentra en una antigua casona totalmente renovada que tiene un patio trasero y un salón enorme en el primer piso. En la planta baja se sitúa el horno, donde a plena vista, se cuecen las pizzas con combinaciones clásicas hasta sabores que reflejan la identidad de cada barrio.

¿Qué probar? Se puede empezar con el pan de la casa, una especie de focaccia súper esponjosa que sale en dos versiones, la mediterránea (con tomates cherrys, olivas negras, hierbas y queso parmesano) o la capri con cebolla morada, queso parmesano y un toque de aceite de oliva.

Dentro de los sabores de pizza más trendy sin lugar a dudas está la pizza de mejillones al ajillo con salsa de tomate, mozzarella y pesto de ajo; y para los que quieran una pizza distinta pero con un sello bien argento, la pizza de criolla cumple todas las expectativas y sale con salsa de tomate, mozzarella, salchicha parrillera asada, cebolla, pimientos al rescoldo y provolone.

- El dato: Se pueden sumar bordes rellenos de mozzarella y hierbas, de pesto de rúcula o de cheddar, panceta y barbacoa.
- Top: De la barra salen jarras populares de rosado de verano (vino rosado, jugo de pomelo, mix de frutos rojos y romero fresco) o sangría blanca (vino blanco, Aperol, frutas de estación, jugo de manzana, limón y menta)

- Soon: Se vendrán nuevas Pizzerías populares en Nueva York y Miami (EEUU), Ciudad de México (México), Río de Janeiro y São Paulo (Brasil), Vitacura y nuevas plazas en Chile y en Argentina se encenderán hornos en Jujuy, Rosario, Neuquén, Ramos Mejía, Cañitas, Docta, Resistencia, Hudson, San Juan y Río Grande.
- ¿Dónde queda? Malvinas Argentinas 317, Caballito, CABA
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 11.30 a 1
- Reservas: Al 011 2479-3466

PIZZA A LA PIEDRA EN RECOLETA

Desde hace 40 años Pizza Cero elabora pizzas a la piedra en un enorme salón con vistas a la arboleda de la Av. Libertador, en donde podrán encontrar desde una enorme barra de estilo art-decó, un ícono del lugar, a una imponente araña imperial Chandler, pasando por una crujientes empanadas fritas -más que recomendable es la de bondiola desmenuzada o de lomo cortado a cuchillo- que son la mejor forma de empezar una comida en el lugar.

Las pizzas son cocidas en un horno a gas y leña por un maestro pizzero bajo una elaboración ceremonial, que incluye un amasado y armado a mano, una salsa de tomate casera y el secreto de su fama: la especial preparación de la mozzarella. Si hablamos de toppings hay clásicos y originales, así que podrán pedir pizza de fugazza, fugazzeta simple o rellena, calabresa o napolitana. Ahora bien si tienen ganas de probar algunas combinaciones más jugadas no pueden dejar de pedir la piamontesa que sale con mozzarella, jamón crudo, olivas negras, albahaca, tomates secos y aceite de oliva; o la de panceta con mozzarella, salsa de tomate y mucha panceta crocante.

Si queda un poquito de lugar pueden probar el volcán de chocolate con helado artesanal de crema, el hot waffle con banana, dulce de leche, helado de americana y almendras; el flan casero de dulce de leche con crema chantilly; o la torta de mousse helada de chocolate, dulce de leche y chantilly.

Para acompañar las pizzas desde ya que hay cervezas tiradas, además de una selección de cócteles clásicos y algunos más novedosos con vino como el Italian Rose (con Campari, jugo de arándanos, menta fresca y espumoso) y una selección de vinos y

champagnes franceses, espumantes, tintos, blancos, naranjos, rosados y dulces.

- ¿Dónde queda? Av. del Libertador 1800, esq. Tagle, Recoleta, CABA
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 08.30 a 02:00
- Reservas: Al 4803-3449