vinetur

¿Dónde despedir el año en Buenos Aires?

Parrillas, rooftops y bodegas urbanas marcan la Nochevieja en Buenos Aires

viernes 26 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez más abundan las propuestas para celebrar el cambio de año en Buenos Aires en lugares que ofrecen no sólo delicias típicas sino música en vivo, fuegos artificiales y hasta cotillón.

Villegas Restó & Grill en Puerto Madero

Si quieren celebrar el Año Nuevo con las mejores vistas de Puerto Madero, nada mejor que elegir Villegas Resto & Grill, que este año diseñó el menú Fuego & Vino con el foco en lo mejor de su cocina liderada por el chef Martín Pedraza que será acompañado por una selección de vinos de Bodegas Salentein. El menú de 5 pasos está compuesto por una entrada fría, una caliente, un plato principal de pasta, un corte de carne y un postre, todo libre y a elección.

Para el primer paso se puede elegir entre una novedosa preparación que mixtura sabores salados y dulces: un macarrón con trucha y mix de verdes. Para los más clásicos hay burratina con jamón crudo, además de una opción veggie más que tentadora: tapa de tartar de hongos. El vino elegido para comenzar a despedir el año: Salentein Reserva Sauvignon Blanc.

En el segundo paso hay chipá relleno de carne braseada con dip de chimi picante; brochette de langostino y panceta o tofu grillado apanado en semillas con emulsión de leche de coco y curry. El maridaje sugerido es Salentein Reserva Cabernet Franc.

El tercer paso sorprende con una propuesta de malfatti de queso brie con coulis de tomate y albahaca; ravioles de cordero en consomé de hongos o risotto de quinoa, calabaza y portobellos. Para este momento llega el Salentein Reserva Pinot Noir.

Para el plato principal, brillan las carnes, la especialidad del lugar con propuestas como ojo de bife a punto con papa rosti, cebolla caramelizada y reducción de Malbec; bife de chorizo relleno de duxelle de hongos y panceta, con manteca de hierbas y puré de papa trufado; pesca del día con risotto de mascarpone y eneldo con gremolata o milanesa de girgola con boniato caramelizado. ¿El vino elegido? Un clásico inflable: Salentein Malbec Reserva.

Para coronar la noche con sabores dulces y burbujas extra brut de Bodegas Salentein, el chef seleccionó la pavlova con frutas de estación y sorbete cítrico; el lingote de chocolate Dubai o peras al Borgoña con sorbete cítrico.

Tras la cena, comenzará la fiesta con DJ en vivo, show de fuegos artificiales y carnaval carioca hasta las 4.

¿Dónde queda? Alicia Moreau de Justo 1050, CABA

Reservas: Al 1149352375

Hotel Grand Brizo en La Plata

Para despedir el año, la velada en el Hotel Grand Brizo de La Plata comenzará con una recepción en planta baja acompañada por vinos de bodega Ruca Maleny una selección de los mejores fingers foods del chef.

Luego, en el primer piso, ofrecerán un bufet de entradas, platos fríos, salad bar y una exclusiva selección de quesos y fiambres. Como plato principal, se podrá elegir alguna de sus clásicas opciones calientes.

El chef pâtissier preparó uno de sus mejores postres para coronar esta etapa, antes de que se pueda disfrutar del show en vivoque acompañará la cena.

Para recibir el 2026 el brindis se realizará en Cielo Sky Bar, donde sorprenderá la mesa de dulces navideños y confituras, la mejor música y una exclusiva barra de cocktails, con una vista privilegiada a la Catedral.

El dato: El lugar ofrece la posibilidad de sumarse sólo al brindis en el Cielo Sky Bar que ofrece vistas únicas a la ciudad de las diagonales.

¿Dónde queda? Av. 51 nro. 715, La Plata

Reservas: Al 5491162147612

Rufino en Recoleta

En el subsuelo del hotel Mio Buenos Aires, en Recoleta, la trendy parrilla de Rufino invita a celebrar el Año Nuevo con un menú por pasos family friendly. En la recepción podrán disfrutar dips de queso crema con frutos secos, panceta, arándanos y miel picante; tabla de quesos y fiambres y variedad de panes. Las entradas son clásicos infalibles como vitel toné, matambre arrollado con ensalada rusa, burrata con vegetales asados y empanadas de asado ahumado con salsa yasgua. Entre los principales se podrá elegir entre bondiola de cerdo a baja temperatura, bife de chorizo Angus certificado, salmón grillado con manteca cítrica, papines al romero y espárragos o coliflor ahumada con salsa de yogur y gremolata de limón y almendras. ¿Las guarniciones? Papas fritas trufadas con sal ahumada, quinoa con frutos secos o la ensalada mixta Rufino. Para el momento del postre se podrá optar entre el cremoso de chocolate amargo, compota de cerezas y crocante de almendras o el flan cremoso con caramelo, dulce de leche y crema chantilly. La mesa dulce contará con pan dulce, frutos secos garrapiñados artesanales, turrón blanco con frutos secos y cítricos, turrón de chocolate con pasta de maní, frutillas bañadas en chocolate y 12 uvas para recibir el Año Nuevo.

El dato: El menú incluye agua con y sin gas libre, un cocktail de bienvenida y una copa de espumante para el brindis.

¿Dónde queda? Av. Pres. Manuel Quintana 465, Subsuelo del Hotel Mío Buenos Aires, Recoleta

Reservas: https://rufinoargentino.meitre.com/search/2025-12-31/2/dinner/-

Somos asado en Villa Crespo

El miércoles 31 de diciembre, el restaurante Somos Asado propone despedir el año con una cena especial que ensambla fuego, vinos y celebración. La velada comenzará a las 19.30 con la recepción y se extenderá hasta la 1 y los invitados podrán disfrutar de buena música, cotillón y la cocina diseñada por el chef propietario Gustavo Portela, que fusiona sabores en horno de barro a leña y carnes maduradas en seco.

La cena de Nochevieja comenzará con una recepción que incluyecroquetas de cordero, empanadas de osobuco, buñuelos de papa y hongo de pino junto a una barra de bebidas que ofrecerá Gin Tonic, Spritz, Julep, espumante, vino y cerveza.

Dentro de las raciones del menú encontrarán focaccia integral y berenjena ahumada con aderezo de miso y maní, vitel toné de lomo de novillo con alcaparrones y yema curada, y matambre arrollado con ensalada rústica de papa. También habrá platitos con salchichita con harissa, ajos confitados y puré de alubias; y espárragos con tomate confitado, limón, eneldo y almendras. La estrella de la noche claramente será la carne, el chef eligió el bife de novillo madurado por 40 días para los amantes de las carnes y para los veggies habrá latkes de papa y salsa de pimientos asados que podrán ser acompañados por ensalada de lechuga con pickles, dulce de tomate, alioli de wasabi y hierbas. La mesa dulce incluirá torta de chocolate con avellanas, panettone artesanal y garrapiñada de avellanas.

¿Qué bebidas están incluidas? Vino reserva, espumante para el brindis, café, té y agua (con y sin gas).

¿Dónde queda? Av. Scalabrini Ortiz 651, Villa Crespo

Reservas: Al 1158349324

Aire libre en Belgrano

El próximo 31 de diciembre desde las 20 Aire Libre, contará con una propuesta ideal para celebrar la llegada del nuevo año. Julián del Pino, chef ejecutivo, diseñó unmenú de pasos que invita a disfrutar preparaciones tradicionales interpretadas con técnica actual, en una noche con música en vivo y clima de celebración.

Las entradas que estarán disponibles para la celebración de Año Nuevo son vitel toné, matambre arrollado, rabas y ensalada rusa. También habrá disponibles opciones vegetarianas y veganas. De plato principal se podrá elegir entre tagliatelle de mar (con langostinos, almejas y mejillones), asado braseado con papas fritas y ensalada de rúcula, tomates, cebolla morada y parmesano; o trucha patagónica con ensalada de cous cous y ratatouille. Para el momento del postre llegará el cheesecake con frutillas y

coulis de frutos rojos. Y la mesa dulce contará con turrón, pan dulce, garrapiñadas de frutos secos, budín de naranjas y amapolas y profiteroles con pastelera de chocolate.

¿Dónde queda? Av del Libertador 6327, Belgrano

Reservas: Al 11 4051-2745