vinetur

Gran Dabbang: la cocina que democratiza los productos de calidad en Buenos Aires

Una cocina en movimiento y sin solemnidad, donde los sabores de Asia dialogan con productos argentinos de estación.

miércoles 21 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Desde hace ya más de once años, **el proyecto de Mariano Ramón se destaca en la escena gastronómica local,** elaborando platos de influencia asiática a partir de los mejores productos del país y recibiendo a sus comensales con buenos sabores, calidez y un gran servicio.



Gran Dabbang, el restaurante de Mariano Ramón, celebró este año su onceavo aniversario, bien asentado como uno de los restaurantes más prestigiosos de la ciudad. El pequeño proyecto de la Av. Scalabrini Ortiz es elegido no solo por montones de comensales de la ciudad, el país y el mundo, sino también y sobre todo por colegas de la gastronomía que reconocen la enorme calidad de la propuesta gastronómica del proyecto.



Muy poco tiempo después de su apertura, allá por 2014, Dabbang comenzó a figurar y a trepar posiciones en rankings y listas como la de los **Latin America's 50 Best Restaurants** (en la que figura actualmente en el puesto 18); sin embargo, los reconocimientos no tienen un impacto real en la cocina de Mariano, quien elige desde siempre cultivar un perfil bajo, propio de alguien que fue jefe de mercado. **En nuestra reciente visita descubrimos una cocina muy acertada con platos sin disfraces y mucho sabor, Gran Dabbang es un espacio pequeño, apenas 30 metros cuadrados y 14 mesas, pero con una identidad clara y una propuesta que prioriza el producto y la experiencia colectiva.**



Aquí la gente viene a comer rico, sin artificios. El servicio es simple y descontracturado, y acompaña una cocina que celebra la diversidad cultural y democratiza el acceso a productos argentinos de altísima calidad. La propuesta invita a relajarse, compartir y dejar que los platos marquen el ritmo de la mesa.



La carta de **Gran Dabbang** es, en muchos sentidos, un mapa de la vida de **Mariano Ramón**. Sus viajes por el Sudeste Asiático y la India, la influencia de sus referentes y su devoción por los productos locales se condensan en 11 platos que cambian según la temporada. Los ingredientes llegan desde distintos puntos del país y se trabajan respetando la estacionalidad, aprovechando lo mejor que cada época del año tiene para ofrecer.



Probamos una selección de platos pensados para compartir: Roti al hornito a leña con ajíes fermentados, pakoras, chaat de tomates y pepino, una dosa de garbanzo y choclo, Crocancia, dulzor, picor, todo en su cantidad justa.

Entre los principales, destaco la Chernia pesca del día, con leche de coco, lemongrass, con buen equilibrio de esparcías, y aromáticas, también Curry de Pato un sabor único, son algunos de los destacados. Sabores intensos, cocina honesta y una experiencia inolvidable que se construye plato a plato, el maridaje fue con un fresco Albariño con influencia marina de bodega Costa y Pampa, vino que lo ofrecen también por copa, que maridó a la perfección con los sabores asiáticos.



Gran Dabbang es una experiencia para disfruta sin apuros ni formalidades, donde compartir, probar y dejarse sorprender es parte esencial del ritual y eleva la bara. Una cocina honesta, intensa y profundamente personal, que celebra el producto argentino, la diversidad cultural y el placer de comer bien. Un lugar que democratiza los productos de alta calidad en Buenos Aires. En Gran Dabbang, **la experiencia está pensada para compartir**. Los platos salen a medida que la cocina los tiene listos, por lo que no se recomienda pedir uno por persona. La idea es pedir de distintas secciones del menú y dejar que la mesa se construya de forma colectiva. Se sugieren dos platos por persona y, en el caso de grupos grandes, optar por la carta completa.La selección de vinos acompaña esta filosofía: pequeños proyectos, etiquetas con identidad y vinos jóvenes que expresan la diversidad de cepas y territorios argentinos, siempre en sintonía con la cocina.



El espacio es informal, relajado y sin artificios, que se consolidó como uno de los restaurantes más influyentes de la escena gastronómica contemporánea, y es una parada obligada para quienes buscan cocina honesta y una experiencia distinta, lejos de lo convencional. **Super recomendado.**

Acerca de Mariano Ramón

Mariano Ramón trabajó con los nombres más importantes de la gastronomía argentina y viajó por el mundo trabajando, antes de abrir Gran Dabbang, que en poco tiempo se convertiría en un ícono del circuito porteño.

Los sabores y las técnicas recolectadas en sus travesías son aplicadas sobre el producto argentino, en un

maridaje que ya se volvió su sello personal. Además, da a conocer el trabajo de pequeños productores de todo el país a través de sus platos. Actualmente se encuentra en el puesto 70 de los mejores restaurantes de Latinoamérica según 50Best.

Gran Dabbang: Scalabrini Ortiz 1643, Palermo – Ciudad de Buenos Aires Lunes a sábados desde las 19:30 h @grandabbang. Por Mariana Bergutz Comunicación Travel Food an Wines @revistatravelgourmet para Vinetur