vinetur

San Valentín: Varias propuestas gastronómicas, un anti San valentín y un trago para enamorarse

Como todos los 14 de febrero en Argentina comenzamos a festejar el día de los enamorados o San Valentín.

miércoles 11 de febrero de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA


FINCA
GABRIEL
MENDOZA - ARGENTINA
ROSÉDULCE
natural
BAJA
GRADUACIÓN
ALCOHOLICA
750

¿Por qué se festeja?. Si hablamos de la parte romántica o poética de la historia: el Día de San Valentín es también conocido como Día del Amor y la Amistad, es una festividad para celebrar el amor entre parejas y entre amigos. El Día de San Valentín o Día de los Enamorados, se celebra el 14 de febrero en casi todos los países.Pero también existe una situación histórica, Valentín, opuesto al decreto del emperador, comenzó a celebrar en secreto matrimonios para jóvenes enamorados (de ahí se popularizó que San Valentín sea el patrón de los enamorados). Al enterarse, Claudio II sentenció a muerte a San Valentín, el 14 de febrero del año 270, alegando desobediencia y rebeldía.

En cualquiera de los casos te dejamos unas propuestas para festejar junto a tu amor romántico o tu amor rebelde:

-GASTRONOMÍA -

Siete Rios Cocina y vinos

Siete Ríos, es un restaurante que se encuentra al lado del Centro Riojano Español , sobre la Av.Belgrano al 958. Siete Ríos abrió sus puertas el año pasado. Ofrece gastronomía

mediterránea con toques de nuestra tierra.

El mismo abrió sus puertas a finales del año pasado. El espacio se encuentra al lado del Centro Riojano Español haciéndole honor como sede gastronómica, con platos de origen riojano.

La propuesta para el 14 de febrero:

Menú de 3 pasos + vino $65.000

@sieterios.ba

Av.Belgrano 958, Caba

Reservas. 11 3390 5127

Olivera , el Bodegón + Populacha

El bodegón que se encuentra en el corazón de Parque Avellaneda, propone para este 14/2 "San Valentín a la luz del Tango" con la voz Camila Arriva, cantante ecléctica argentina. Su repertorio abarca desde lo lírico hasta los géneros populares, dedicándose especialmente al tango argentino. El menú será a la carta, con algunos platitos especiales fuera del menú habitual. Y la noche culminará con un brindis en Populacha bar.

.Olivera, abre de miércoles a domingo, de 12 del mediodía hasta la 1 de la mañana. Populacha, el bar oculto en el bodegón abre sus puertas a las 19 horas, los sábados el cierre se puede extender.

Av. Olivera 901, Parque Avellaneda.

Instagram: @olivera.ar

Reservas: 11 7365 0492

Bonifacio Bistró

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 San Valentín: Cena de 4 pasos + 4 etiquetas de vino. Música y vino. $40.000

Dirección:José Bonifacio 1678, Caballito. IG:@bonifaciobistro. Reservas:11 3578 3330

Tinto Bar

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, la misma cuenta con pastelería fina, "platitos" para acompañar los vinos y platos fuertes como pastas, carnes rojas y blancas, milanesas y mucho más

Propuestas para todos los gustos:

Anti San Valentín el jueves 12/2 a las 21 hs, una degustación de vinos muy divertida: Menú de 4 pasos + 4 etiquetas seleccionadas. Juegos, bingo musical,

música anti romántica, tarot y otras sorpresas $30.000 . Ideal para ir solo, en grupo y pasar una noche espectacular sin tu valentín.

Menú San Valentín , sábado 14/2 a partir de las 30:30 hs Cena por pasos + etiquetas de vino seleccionadas. Además habrá tarot y la posibilidad de elegir la música que quieras. $30.000

Rodríguez Peña 305, esquina Sarmiento.

Reservas. 11 7222 8040

IG: TINTO BAR



Bernardino Restaurant

"Tango enamorado" un show de nivel internacional y la mejor gastronomía.

Sábado 14 de febrero a partir de las 20:00 hs, una noche romántica y a puro tango.

Valor de la entrada: $19.000, platos a la carta.

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. 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.

Reservas: 1124753022 - Av. Rivadavia 947, Hotel Esplendor Tango by Wyndham -

@bernardinorestaurant

-VINO-

BODEGA JORGE RUBIO

Un trago para enamorarte con el Finca Gabriel Rosé Dulce Natural

OASIS ROSË

Ingredientes:

- 3 frutillas cortadas
- 1 oz de jugo de naranja (30ml)
- 1 oz de sirope (30ml)
- Hielo

Preparación

Colocar 2 frutillas cortadas en cuartos en el fondo del vaso, incorporar el sirope y el jugo de naranja. Machacar los ingredientes, agregar el hielo,remover con cuchara y completar con

Finca Gabriel Rosé. Decorar con medio gajo de naranja y corona de frutillas.

El sirope es muy fácil: en una olla, colocar una taza de azúcar y una taza de agua, calentar hasta que se disuelva y listo. Podés embotellarlo y guardarlo en la heladera para usarlo en nuevos cocktails.

Finca Gabriel Rosé Dulce Natural

El vino Rosé Dulce, de Finca Gabriel, tiene un sabor amable, con excelente equilibrio entre acidez y estructura, buen volumen y largo recuerdo Es un vino dulce natural obtenido mediante una interrupción anticipada de su fermentación, resultando así ricos en azúcares naturales de la uva. Son vinos jóvenes, livianos y modernos.

Precio Sugerido: $6900

Varietal: 100% Syrah

@bodegajorgerubio

@fincagabrielwines

www.autorjorgerubio.com.ar