

GUIA

GASTRONÔMICO DE BUENOS AIRES



VISIT
BUENOSAIRES





Buenos Aires

Uma Capital Gastronômica na América Latina

Durante o século XX, Buenos Aires ficou conhecida como a Reina del Plata, a cidade que nunca dorme, a das milongas e do tango, a dos teatros e dos cinemas. Hoje, mantendo essa potência cultural que a torna tão única e atrativa para seus habitantes e para os turistas do mundo inteiro, a cidade portenha possui uma nova faceta, neste caso, construída ao redor do fogo, dos restaurantes e dos cozinheiros: Buenos Aires, capital da gastronomia na América Latina. A cidade onde sempre alguém está comendo e desfrutando de um cenário repleto de sabores e aromas.

É impossível resumir a gastronomia de uma cidade que se caracteriza justamente por sua multiplicidade. Buenos Aires é filha das imigrações provenientes da Europa e da própria América Latina, bem como das migrações mais próximas do interior da Argentina e das mais longínquas da Ásia. Contudo, os últimos anos permitem marcar certos eixos que hoje dão forma à cozinha portenha, com propostas que vão da tradição à criatividade, gerando opções para cada pessoa e preferência. A capital da Argentina está permeada por suas coletividades, deixando uma marca profunda em sua culinária. Aqui, sempre estiveram os restaurantes apoiados em uma gastronomia italiana e espanhola, herdada das ondas imigrantes do final do século XIX e princípio do século XX. Porém, nos últimos tempos, esse cartão postal arquetípico tem se enriquece com as cozinhas árabes e judaicas, coreanas e japonesas, bolivianas, peruanas e venezuelanas, dentre outras. Os históricos bares notáveis e os populares bodegones dialogam com as cervejarias artesanais e com as hamburguerias que aproveitam a enorme qualidade da carne argentina. O cheirinho das brasas crepitando cada domingo nas centenas de parrillas (churrascarias) da cidade, convive com as ideias disruptivas de jovens cozinheiros que apostam na criatividade e no destaque dos vegetais em seus pratos. A pizza portenha, uma de nossas paixões como argentinos, vem hoje

Buenos Aires se torna a vitrine e a homenagem de um território amplo e diverso

acompanhada de pizzas de estilo napolitano e contemporâneo, saindo de fornos aquecidos pelas labaredas de fogo da madeira queimada dos espinillos e dos quebrachos.

Como capital do país, Buenos Aires se torna a vitrine e a homenagem de um território amplo e diverso, com diferentes climas, altitudes, solos e cultura. Como nunca antes, a origem das matérias-primas passou a ser o ponto de partida de uma cozinha que admite estar orgulhosa por ser local. Todos os dias, chegam à cidade os frutos do mar e os peixes de Mar del Plata, de Rawson, de Camarones, das distantes costas de Río Negro, Chubut e, inclusive, desse fim de mundo chamado Ushuaia, com suas centollas (caranguejos gigantes), ouriços e merluzas negras. Dos Andes do norte, vêm os papines (pequenas batatinhas) e tubérculos, das yungas o tomate de árvore e as frutas tropicais. Mendoza é





sinônimo dos melhores vinhos do país, do Malbec e do Cabernet, também de vinhos brancos como Semillón e Chardonnay, dentre tantos outros mais; mas também há vinhos que chegam de San Juan e de seus belos vales, das extremas alturas de Salta e Jujuy, das estepes patagônicas do sul, das ventosas costas bonaerenses, até de Córdoba, de Catamarca, de La Rioja, e de outras regiões.

Nesta rica despensa territorial, estão as carnes pampeanas - as melhores do mundo-, a cevada e o lúpulo que dão vida à cerveja, o leite de vaca, de cabra e de ovelha, com o qual são elaborados queijos tão particulares como seus próprios criadores. Espargos de San Juan, alcachofras de La Pampa, morangos de Coronda, maçãs e peras de Río Negro, tomates de Mendoza e de Buenos Aires, marmelo de Cuyo... a lista é interminável em uma Argentina produtiva que alimenta o mundo.

Tudo isto, e muito mais, é o que torna Buenos Aires o grande destino culinário do momento. Uma cidade de bares e de restaurantes, com uma arquitetura deslumbrante, com sua música, seus artistas, com cozinheiros profissionais, sommeliers e garçons que melhoram o serviço dia a dia, noite após noite. Os bastidores desta cozinha estão repletos de fogo e de histórias que a cidade conta através de seus pratos e receitas. É uma cozinha pujante, rica, múltipla, única.

Assim é Buenos Aires: uma capital da gastronomia na América Latina.



02.

A história através os bares

Além de sua permanência por décadas e seu pertencimento ao bairro, os bares históricos e notáveis também têm outras coisas em comum, como o interesse que despertam nos portenhos e turistas, a mística que seduz aqueles que olham por suas janelas, contando suas próprias histórias ou as da família, compartilhando a vontade de provar sabores que sobreviveram por décadas.

Na maioria, impera a madeira e o metal, os pisos de pinotea ou calcários, xadrez ou com desenhos de outras épocas. Às vezes, em seu interior também há murais ou afrescos, torneiras com forma de pescoço de cisne, fachadas trabalhadas ou de estilo italianizante. Janelas com postigos ou guilhotina. Medialunas de manteiga, misto-quente de miga (pão de sanduíche) a preços acessíveis, xícara de café com leite ou um cortado (pingado) em xícara de vidro.

Nem todos os bares notáveis são históricos, mas é provável que um bar histórico também seja notável. O status de “notável” é outorgado pela Comissão de Cafés, Bares, Confeitarias e Bilhares da Cidade, composta por legisladores, funcionários e representantes de empresas do setor, conforme a lei 35 de 1998.

Essa lei considera um café notável “aqueles cafés, bares, bilhares ou confeitarias relacionados com fatos ou atividades culturais de significação; aqueles cuja antiguidade, desenho arquitetônico ou relevância local, outorguem a eles um valor próprio”.

Atualmente, o número de cafés notáveis chega a 86, distribuídos em sua maioria entre as Comunas 1, 4 e 5 (leste, sul e centro portenhos), mas há pelo menos um em quase todos os bairros. São esses lugares que já fazem parte do cotidiano da paisagem urbana, abrindo bem cedo de manhã e fechando tarde noite adentro.

A história de cada notável está atrelada a uma geografia particular. Os da avenida Corrientes começaram sendo frequentados por estudantes, escritores e espectadores dos cinemas e dos teatros desta área. Os de San Telmo, por poetas, vizinhos e turistas. O bar notável Montecarlo, próximo do Hipódromo, pelos peões que amarravam os cavalos na porta. Mas, independentemente de sua clientela particular, todo bar notável preserva a história portenha, que continua sendo escrita por eles. Não é simplesmente um lugar para beber e comer, mas um ponto de encontro social e cultural. Em um mundo em constante mudança, os notáveis são uma âncora de tradição, uma ponte entre o passado e o presente com vizinhos que encontram companhia e amigos que não perdem o contato.



Sem dúvida, os bares notáveis são espaços-chaves para entender a identidade e a vida cotidiana da cidade portenha. Além de manter certas tradições de sabores e de maneiras de compartilhar o espaço, estes bares proporcionam a Buenos Aires uma ambição de futuro, pensando sempre na comunidade que os rodeia. Em um bar notável, o vizinho, o turista e a pessoa que atravessa a cidade para trabalhar no bairro, encontram um espaço próprio, um lugar onde se sentem acolhidos, onde se sentem como em casa.

JULIÁN DÍAZ

SÓCIO PROPRIETÁRIO DO BAR NOTÁVEL LOS GALGOS
 (ALÉM DE OUTROS EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS:
 VERMUTERIA LA FUERZA, ROMA BAR E EL BAR 878

Café Tortoni

www.instagram.com/grancafetortoni/

Av. de Mayo 825, CP 1084

O café mais antigo da cidade ainda em funcionamento. Fundado em 1858, às suas mesas se sentaram figuras como Lorca, Borges, Cortázar e Gardel, que o adotaram como seu lugar preferido, longe do público. Nunca passa de moda: as longas filas na calçada para conseguir uma mesa em seu belo salão são prova disso.

MONSERRAT / CENTRO HISTÓRICO / ATP / COZINHA TRADICIONAL / CAFÉ

Las Violetas

www.instagram.com/lasvioletasconfiteriaok/

Av. Rivadavia 3899, CP 1204

Foi fundado em 1884 e continua vigente, como fica demonstrado pelas centenas de clientes que todos os fins de semana cruzam suas portas em busca de sua emblemática proposta de cozinha e confeitaria tradicional. Os motivos: seu ambiente senhorial, os vitrais recentemente restaurados e o chá Maria Cala, que inclui um banquete de tortas, doces, sanduíches e fosforitos.

ALMAGRO / CONFEITARIA / RESTAURADO / COZINHA TRADICIONAL

Café de la U

www.instagram.com/cafedelau/

Av. Triunvirato 4801, CP 1431

Atravessando os trilhos da linha Mitre, surge este estandarte do bairro, sobrevivente de azulejo e lambril no meio dos arranha-céus em construção. O melhor plano é um café com medialunas sentado na esquina, ou então, pedir no almoço um parto de nhoques ou uma milanesa à napolitana.

VILLA URQUIZA / BAIRRO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

El Viejo Buzón

www.instagram.com/elviejobuzon/

Neuquén 1100, CP 1405

Verde e branco como o vizinho clube Ferro que lhe dá contexto, este bar notável é sede de festejos dos amigos do desaparecido bonde do bairro e protetor de uma das poucas caixas de correio vermelhas que ainda perduram na

rua. El Viejo Buzón mantém viva a memória de seus arredores, enquanto oferece empanadas, tortillas e shows de tango com a participação da vizinhança.

CABALLITO / BAIRRO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

La Farmacia

www.instagram.com/restobarlafarmacia/

Av. Directorio 2398, CP 1406

Entrar neste bar notável é viajar ao passado: o da venda de medicamentos quando San José de Flores começava a ser um bairro. O café foi fundado no ano de 2000, por Lucas Vidal, neto de quem administrava o local quando era a farmácia Santa Elena. Nas vitrines, há frascos de farmácia antigos e, no balcão, uma torneira de cerveja. Da cozinha, saem os fondues e picadas (tira-gosto).

FLORES / BAIRRO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

Bar de Cao

www.instagram.com/bareslosnotables/

Av. Independencia 2400, CP 1225

Nasceu como fonda (taberna) em 1915 no limite entre San Cristóbal e Balvanera. Uma década depois, com a chegada dos irmãos asturianos Cao, transformou-se no armazém de venda de bebidas “La Armonía”. Bar de Cao preserva esse espírito: tortillas, picadas e conservas rodeadas do aconchego da madeira.

SAN CRISTÓBAL / BODEGÓN / ATP / COZINHA TRADICIONAL

Café Stylo

www.instagram.com/cafe.stylo/

Fernández de Enciso 3934, CP 1419

Declarado café notável no ano passado, é o único da lista que não dá apenas para a rua, mas também para um centro comercial: a Gran Galería Devoto. O forte é o café da casa, que vem acompanhado de uma canequinha de licor e canela, para colocar a gosto. Quem quiser ficar até a meia-noite pode optar por uma cervejinha e tira-gosto.

DEVOTO / BAIRRO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

La Giralda

www.instagram.com/lagiralda1453

Av. Corrientes 1453, CP 1042

Em seus quase 100 anos de história, mudou de visual várias vezes, mas mantém seu clássico chocolate quente com churros. Seus famosos azulejos brancos não fazem parte do design atual. O nome faz referência a um campanário andaluz, por isso seu nome se pronuncia em espanhol, marcando bem o G (em vez de dizer “yiralda”).

SAN NICOLÁS / MICROCENTRO / CONFEITARIA / RESTAURADO / ATP

El Gato Negro

www.instagram.com/elgatonegrocafe/

Av. Corrientes 1669, CP 1042

As especiarias à venda dão as boas-vindas mesmo antes de entrar. A experiência continua com uma das tantas variedades de chás disponíveis ou com um café que tem melhorado incrivelmente de qualidade nos últimos tempos. Há eclaires, bruschettas e sanduíches no pão árabe de tomate e queijo.

SAN NICOLÁS / MICROCENTRO / CAFÉ

Los Galgos

www.instagram.com/losgalgosba

Av. Callao 501, CP 1022

Foi fundado em 1930 por um imigrante asturiano amante das corridas de galgos. Após várias transformações e um fechamento, reviveu em 2015 graças a Julián Díaz e Florencia Capella, que preservaram sua essência, como a torneira com forma de cisne e até a boiserie original, acrescido de uma visão contemporânea e da qualidade de sua cozinha e cafeteria. Há chocolate quente com churros no inverno, sanduíches de matambre e vermute o ano inteiro, caçarola de coelho e pratos clássicos, conforme as estações do ano.

SAN NICOLÁS / MICROCENTRO / RESTAURADO / COZINHA TRADICIONAL / CHEFS JOVENS / CAFÉ DE ESPECIALIDADE

Montecarlo

www.instagram.com/montecarlo.ba/

Paraguay 5499, CP 1425

Dizem que lá ia tomar o café da manhã Che Guevara quando era jovem. Fechado durante a pandemia, este bar ressuscitou em 2021, com suas portas de ferro de um século atrás, seu piso xadrez e seu mobiliário restaurado. A chef Paula Comparatore foi quem resgatou este lugar, restituindo parte do antigo cardápio, com suas xícaras de café gigantes e seu pudim de pão feito com medialunas..

PALERMO / RESTAURADO / COZINHA TRADICIONAL / CONFEITARIA / CAFÉ

La Puerto Rico

www.instagram.com/lapuertorico.cafe/

Adolfo Alsina 416, CP 1087

É um dos cafés notáveis mais antigos de Buenos Aires. Foi fundado em 1887, por Gumersindo Cabedo, que viveu um tempo no país que dá o nome a este bar. Por suas mesas passaram José Ingenieros, Niní Marshall, Paul Groussac e Rafael Obligado. Apesar de um fechamento temporário e de uma reforma, lá podemos ver ainda os pisos originais com desenhos de veleiros e palmeiras, os espelhos redondos e os recipientes antigos para café em grãos, além de um palco para shows e de um cardápio de cozinha ampliado.

MONSERRAT / CENTRO HISTÓRICO / CAFÉ / SHOW AO VIVO / COZINHA TRADICIONAL

Confitería Ideal

www.instagram.com/confiteriaideal/

Suipacha 384, CP 1008

Foi casa de chá, café concert, pista de milonga e até sede de transmissão de programas de rádio. Inaugurado em 1912, conserva o look daquela época em seus vitrais, boiserie, vitrines e até o pessoal que trabalha lá parece ter saído do Titanic. Sua famosa cúpula com claraboia também foi preservada, que se vê mesmo estando no térreo. Hoje, após uma intensa restauração edilícia, vive um momento de esplendor.

MICROCENTRO / SAN NICOLÁS / CONFEITARIA / COZINHA TRADICIONAL

Bodegones: o sabor popular

Os bodegones guardam a identidade portenha como nenhum outro estabelecimento gastronômico. Mistura de fonda, cantina, trattoria, brasserie, bistrô, gaststätte alemã: uma combinação única, eclética e aluvial, tal como esta cidade. Defini-los não é fácil: ecléticos, próprios de cada bairro e pessoais. No entanto, compartilham características que os identificam. Parte de seu segredo, reside no ambiente nostálgico que impera neles e que, por sua vez, cria um espaço relaxante, em seus garçons da velha escola que atendem os clientes e não precisam anotar o pedido, em sua decoração clássica de madeira e quadro lousa, e em suas porções fartas, até mesmo na bebida (é comum a garrafa de litro, a jarra de vidro, o sifón – garrafa de vidro para turbinar a água). Dessa combinação surgem uns 200 bodegones na cidade, um número que, independentemente de algumas baixas e outras aberturas, tem se mantido estável ao longo do tempo.

Em épocas onde impera a alimentação saudável e dietas restritivas, os bodegones opõem uma resistência cultural através de sua comida abundante e fora da moda. Há milanesas, massas, picadas, empanadas. No inverno, triunfam os ensopados e os longos cozimentos. Do azeite quente, saem calamaretti (lula) e tortilla de batata. Das bancadas enfarinhadas, saem ravioli de seso ou de ossobuco. A proteína é servida com o cabrito à calabresa, milanesa à napolitana, costelinhas de porco a la riojana. A sobremesa é igualmente deliciosa, com pudim, natillas e panquecas. Tudo dentro de um ambiente familiar e para todo tipo de público, onde o bate-papo é descontraído e barulhento.

Mas assim como a tradição manda nesse ramo, em se tratando de bodegones, sopram novos ventos: juntamente com os de sempre, com os das porções muito generosas e de sabores populares, tem surgido também uma renovada camada de restaurantes que recuperam o sabor da cozinha portenha, mas com uma visão atual, utilizando ingredientes de alta qualidade e reinterpretando receitas consagradas com um paladar contemporâneo. Cozinheiros profissionais e amantes da identidade que entendem o valor daquilo que é próprio.





Não devemos esquecer nunca que estes estabelecimentos fortaleceram o esqueleto gastronômico da capital do país e, hoje, proporcionam a chave para entender o DNA do paladar nacional.

PIETRO SORBA

Destaca o jornalista Pietro Sorba. Em épocas de profundas mudanças e fechamentos inesperados, os bodegones “merecem respeito, memória e clientes que continuem alimentando sua existência”

El Obrero

www.instagram.com/elobrero1954/

Agustín R. Caffarena 64, CP 1157

Já tem quase sete décadas de história no sudeste portenho. Após um fechamento pandêmico que parecia definitivo, voltou sem seu icônico puchero (cozido de influência espanhola), mas sim com sua famosa tortilla de batatas, seu abadejo (congro rosa) ao roquefort e seu pudim de pão caseiro. Em suas paredes, estão penduradas bandeirinhas de futebol e fotos de visitas ilustres (Bono, Serrat, Sabina, Francis Ford Coppola, Clinton). Não está aberto ao meio-dia e é melhor reservar.

[LA BOCA / ATP / COZINHA TRADICIONAL](#)

Restaurante Español

www.instagram.com/nuevorestaunteespanol/

Bernardo de Irigoyen 180, CP 1072

Como seu nome indica, aqui a melhor pedida é a paella, o gazpacho andaluz e o peixe do dia com nove opções de molho, tudo servido por garçons profissionais. A experiência começa antes da comida, ao entrar neste edifício com um gênio alado em sua cúpula, escadas de mármore e estilo art nouveau. O salão gastronômico é um destaque em si mesmo por seu boiserie de carvalho talhado e seu bronze ornamentado.

[MONSERRAT / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA](#)

El Imparcial

www.instagram.com/elimparcialrestaurante/

Av. Hipólito Yrigoyen 1201, CP 1086

Fundado em 1860, é o restaurante mais antigo ainda em funcionamento em Buenos Aires. Oferece cinco tipos de pucheros (cozido), nove tipos de sopas e outros tantos de presunto, o que o torna único na cidade. O prato mais pedido é a milanesa extra large, a cazuela de mariscos (caçarola de frutos do mar), a natilla e o zabaione.

[MONSERRAT / ATP / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA](#)

Centro Montañés

www.instagram.com/montanasesresto/

Jorge Newbery 2818, CP 1426

Escondido atrás de uma imponente fachada de pedra e de suas portas com vitrais, assoma o restaurante do Centro Montañés - Casa de Cantabria, que já cumpriu cem anos. Paella de mariscos e tortilla gigante recheada de milanesa desfilam dia e noite por este salão coberto de escudos de comunidades cantábricas.

[COLEGIALES / ATP / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA](#)

El Faro de Vigo

www.instagram.com/elfarodevigo/

Quintino Bocayuva 522, CP 1216

Funciona dentro da Associação Mutual Residentes de Vigo, proveniente da Galícia. A espera não é muita para entrar, mas sim para comer: os pratos - elaborados no momento - demoram em média 45 minutos, avisado devidamente pelos garçons. Com seus 90 anos, o gallego Manolo garante a qualidade da paella e do arroz de mariscos.

[ALMAGRO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA](#)

El Puentecito

www.instagram.com/puentecito_arg/

Vieytes 1895, CP 1275

É o segundo restaurante mais antigo de Buenos Aires e o único que se manteve tantos anos - desde sua fundação em 1873 - no mesmo local, situado a poucos metros da velha Ponte Pueyrredón. O salão é tão amplo como seu cardápio, que vai do asado banderita ao peixe de rio a la parrilla (na brasa) ou tortilla de alcachofras. Ambiente familiar. Antes das partidas de futebol, é frequentado também pelos torcedores do Boca, Independiente e Racing.

[BARRACAS / COZINHA TRADICIONAL / FUTEBOL / PARRILLA](#)

Albamonte

www.instagram.com/albamonteristorante/

Av. Corrientes 6735, CP 1427

Um clássico de Chacarita que cumpre 65 anos. Atendido por seus próprios donos, mantém

sua clientela fiel, além de uma mais jovem, atraída por sua fama e proximidade com o Movistar Arena. Favoritos: pizza na pedra (só à noite) de entrada, depois fusilli, cazuela de mariscos e merengue com doce de leite e chantilly. Imprescindível reservar antes de ir ou, então, correr o risco de buscar um lugar depois das 22.30.

CHACARITA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ÍTALO-PORTENHA / COZINHA ESPANHOLA

Bodegón Nuñez

www.instagram.com/bodegon_nunez

Arribeños 3198, CP 1429

Cabrera 4667, CP 1414

Suas duas esquinas ficam repletas de gente: alguns estão do lado de dentro, comendo uma de suas fartas porções; outros, do lado de fora, esperando por uma mesa. O público jovem chega seduzido por suas premiadas milanesas e, na sede de Núñez, pela proximidade com Obras. O matambre e os canelones de carne também têm lá uma boa fama.

NÚÑEZ / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL

El Tábano

www.instagram.com/tabano buffet

Rómulo Naón 3029, CP 1430

Este buffet fica dentro do histórico clube do mesmo nome, fundado em 1930. Embora esteja em Coghlan, sua proximidade com Saavedra fez com que fosse o favorito do Polaco Goyeneche e de históricas figuras do Platense. As estrelas são a colita de cuadril (maminha) à portuguesa e a milanesa Super Tábano, com presunto, tomate, alho, ovos fritos, acompanhado de batatas espanholas.

COGHLAN / ATP / COZINHA TRADICIONAL

Volver a empezar

www.instagram.com/irupepastas/

Segurola 1416, CP 1407

Um bastião italiano no bairro de Vélez Sarsfield. Anexo da fábrica de massas Irupé – instalada há mais de sete décadas no bairro-, o mais pedido em seu agitado salão são os ravioli de ossobuco, os sorrentinos de coelho e o risoto de mar.

VÉLEZ SARFIELD / COZINHA TRADICIONAL / ATP

La Gran Taberna

www.instagram.com/lagrantaberna/

Combate de los Pozos 95, CP 1079

Rã, mondongo à espanhola, minestrone, massas, queijos de sobremesa, carne e peixe na brasa. A Taberna sintetiza as cozinhas espanhola, italiana, francesa e argentina, do modo que só um bodegón é capaz de fazer. Nascido em 1976, há alguns anos adquiriu a loja do lado e substituiu sua marquise de néon por um cartaz fileteado.

BALVANERA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA / ÍTALO-PORTENHA

Manolo

www.instagram.com/manolosantelmo/

Bolívar 1299, CP 1141

Nesta esquina bordô, a metros da rodovia, quem comanda o banquete são as milanesas à napolitana, as empanadas de ossobuco e a de bondiola (corte de porco) com molho. Nas paredes, em compensação, reinam as glórias atuais e do passado do futebol. Foi fundado pelo asturiano Manolo Fernández e hoje é comandado por seus filhos.

SAN TELMO / FUTEBOL / COZINHA TRADICIONAL / ATP

Club Social General Alvear

www.instagram.com/clubalvear2736/

Silvio L. Ruggieri 2736, CP 1425

A meia quadra do Parque Las Heras há um tesouro oculto de comida caseira. A comida é simples: almôndegas com purê, guisado de lentilha, canelones alla Rossini e um revuelto gramajo (omelete com presunto e batatas fritas, prato típico argentino) feito no momento.

PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / ATP

Cantina Rondinella

www.instagram.com/cantinarondinella/

Av. Álvarez Thomas 12, CP 1427

Destaca-se por suas massas em porções para dividir e por sua carta de vinhos, um pouco mais sofisticada comparada com a de outros bodegones. Embora a maioria de seu cardápio tenha a marca italiana, também há rabas

(argolas de lula). Sua clientela ultrapassa as fronteiras de Colegiales e Chacarita e inclui toda a cidade.

CHACARITA / COZINHA ÍTALO-PORTENHA

La Pipeta

www.instagram.com/bodegonlapipeta

San Martín 498, CP 1004

Bodegón icônico do Microcentro, seus donos estão orgulhosos porque a clientela chama os garçons pelos nomes e porque tem uma mesa predileta. Seu bife de chorizo (contrafilé) e sua entranha a la parrilla são as estrelas do cardápio, que também inclui fusilli al fierrito e bolinhos de acelga. Está no térreo do Edifício Argentino, uma esquina art déco com molduras e gárgulas.

SAN NICOLÁS / MICROCENTRO / COZINHA TRADICIONAL / PARRILLA

Yiyo el Zeneize

www.instagram.com/yiyoelzeneize.ba/

Mais de 100 anos de história familiar se concentra neste bar, bodegón, vermuteria, um espaço híbrido, belo e histórico, que exhibe como se fosse um museu infinitos objetos da vida de outrora. Localizado no Parque Avellaneda, em uma esquina única e ensolarada, com seus enormes frascos de conservas, seus excelentes frios e queijos, e com pratos atraídos pelos livros de receitas culinárias tradicionais da cidade.

PARQUE AVELLANEDA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPORNEA / JOVENS CHEFS / VERMUT / COQUETELARIA

Los Galgos

www.instagram.com/losgalgosbar/

Av. Callao 501, CP 1022

Foi fundado em 1930 por um imigrante asturiano amante das corridas de galgos. Após várias transformações e um fechamento, reviveu em 2015 graças a Julián Díaz e Florencia Capella, que preservaram sua essência, como a torneira com forma de cisne e até a boiserie original, acrescido de uma visão contemporânea e da qualidade de sua cozinha e cafeteria. Há chocolate quente com churros no inverno, sanduíches de matambre e vermute o ano inteiro, caçarola de coelho e pratos clássicos, conforme as estações.

SAN NICOLÁS / MICROCENTRO / RESTAURADO / COZINHA TRADICIONAL / CHEFS JOVENS / CAFÉ DE ESPECIALIDADE

Café San Juan

www.instagram.com/cafesantuanoficial/

Av. San Juan 450, CP 1147

Chile 474, CP 1147

O carismático Lelé Cristóbal foi o pioneiro na hora de repensar receitas tradicionais da Argentina, adicionando sua visão de cozinheiro, com intensidade e sabor. E a melhor forma de conferir isso é nos dois endereços do Café San Juan, onde em um ambiente descontraído oferece um perfeito camarão com limão, ovos preparados em frigideira de ferro com botifarra (linguiça típica da Catalunha) ou umas invernales bochechas de porco com purê de abóbora.

SAN TELMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPORNEA / ASSINATURA DE CHEF / ATP

Montecarlo

www.instagram.com/montecarlo.ba/

Paraguay 5499, CP 1425

Nascido no longínquo ano de 1922, Montecarlo foi recentemente recuperado pela cozinha de Paula Comparatore, dando a ele não apenas uma nova vida, mas também qualidade à sua proposta de culinária. Um espaço que abre da manhã até a noite, mudando a proposta conforme a hora do dia. Croissants caseiros com presunto e queijo para o começo de um longo dia, um sanduíche de pão de queijo com olho de bife (filé de costela) defumado para almoçar ou um matambrito de porco ao molho de laranja e mostarda com batata doce para encerrar a jornada.

PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPORNEA / ASSINATURA DE CHEF / ATP / CAFÉ / CONFEITARIA

El Preferido

www.instagram.com/elpreferidodepalermo/

Jorge Luis Borges 2108, CP 1425

Uma garantia de qualidade e de sabor: por detrás da recuperação do histórico El Preferido estão duas das principais figuras da gastronomia argentina, a dupla Pablo Rivero (proprietário da parrilla Don Julio) e Guido Tassi (cozinheiro de Don Julio). Sucesso constante, com filas de comensais esperando

por uma mesa, El Preferido percorre a cozinha de Buenos Aires da melhor maneira: embutidos caseiros, verduras sempre da estação (no verão, não deixe de provar os tomates “reliquia”), carnes da parrilla, ensopados das fornalhas e uma milanesa que já é antológica. Além de excelentes vinhos, vermute e um atendimento caprichado.

PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPORANEA / ASSINATURA DE CHEF / VERMUTE / VINHOS

Il Matterello

www.instagram.com/ilmatterellolaboca/ <https://www.instagram.com/ilmatterellopalermo>

www.instagram.com/ilmatterellopalermo

Martín Rodríguez 517, CP 1159

Gorriti 5110, CP 1414

Nascido em La Boca, onde passou a fazer parte do espírito do bairro e, atualmente, com uma segunda filial aberta em Palermo, as massas italianas do Il Matterello são consideradas como uma das melhores de Buenos Aires, elaboradas pela mesma família desde sua abertura. Lá, a cada dia o rolo de amassar é a estrela, dando forma às massas da casa. As azeitonas all’ascolana de entrada são obrigatórias, depois, a pedida é continuar com os tortellini in brodo, la lasagne alla bolognese, os ravioli genoveses... e terminar com a tradicional sobremesa italiana, o tiramisú. Ambiente de clássica elegância, sempre ao som das vozes familiares e de amigos desfrutando de um bom momento.

LA BOCA / PALERMO / COZINHA ITALIANA / COZINHA TRADICIONAL / ATP



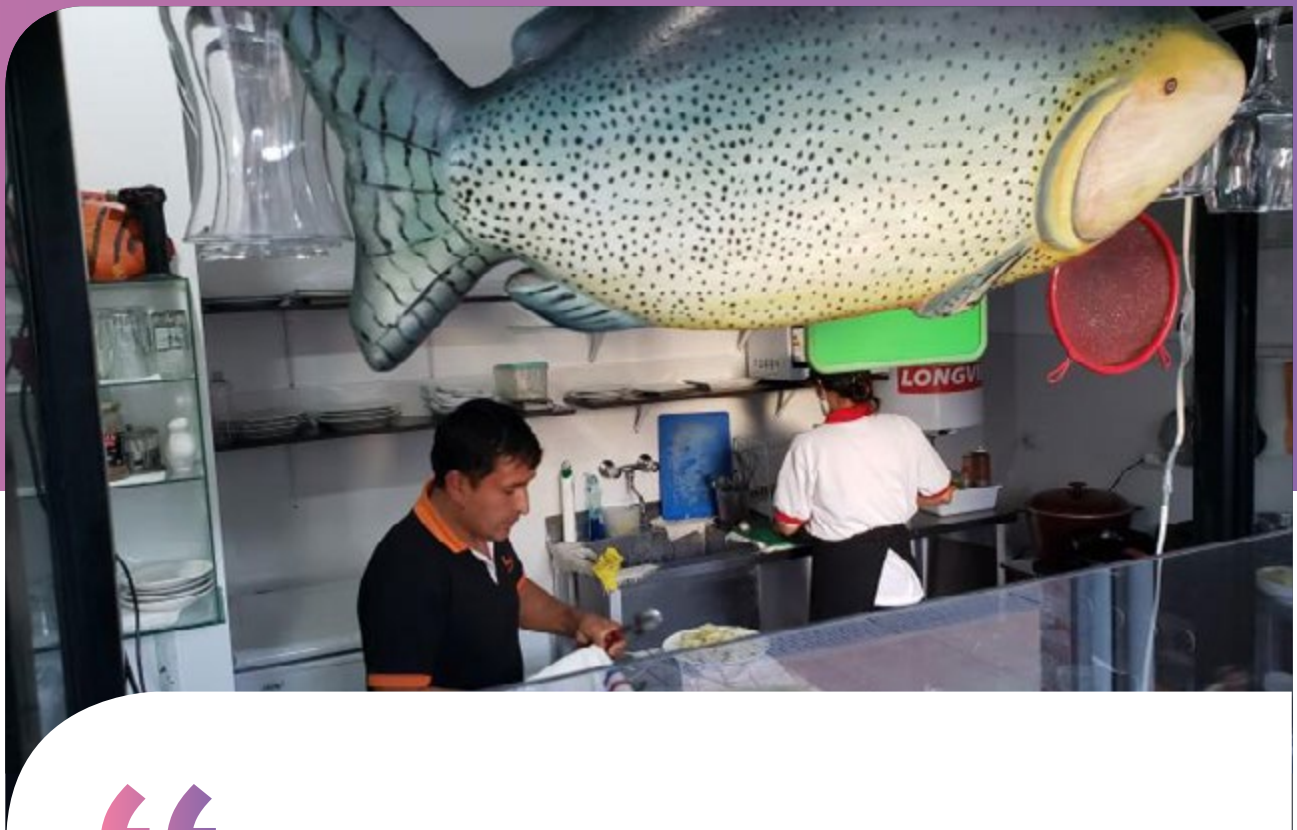
Bairros populares: uma transformação com a gastronomia como a estrela principal

A transformação urbanística que permeia os bairros populares portenhos tem permitido a abertura de suas portas a outros habitantes da Cidade de Buenos Aires. Um dos objetivos mais desejados desse processo é a integração com o restante da cidade e, nessa busca, a gastronomia regional que nasce entre os corredores e as casinhas pintadas com diferentes cores, assume um papel fundamental.

A chamada “villa 31”, ou Bairro Mugica, é o carro-chefe da urbanização. Desde 1932, quando imigrantes e operários começaram a povoar os terrenos de Retiro, próximos do porto de Buenos Aires, sua população cresceu com pessoas provindas de toda a Argentina e de países limítrofes. Com uns 40.000 habitantes, a villa 31 está atravessando, atualmente, por uma mudança, com uma maior infraestrutura de serviços, melhor acessibilidade, mais oferta comercial e uma proposta gastronômica com raízes peruanas, paraguaias e bolivianas. Estes novos espaços incluem, por exemplo, o Lo D'Yorghi e Mis seis amores, com sua comida peruana; Las Naciones sin Fronteras, com propostas do Brasil, África e Argentina; o bodegón M&W; a cafeteria Diogo; a confeitaria e café em Mabelú e a pizzeria La Reina. Uma das melhores maneiras de conhecer em profundidade a riqueza deste bairro é através de Ajayu, um projeto cooperativista de vizinhos do Bairro Mugica, os quais organizam visitas culturais, históricas e gastronômicas pelas ruas de seu próprio bairro (<https://www.instagram.com/ajayu.turismocomunitario>). No extremo sul do eixo Puerto Madero-Paseo del Bajo, encontra-se outra das urbanizações

consolidadas: a do bairro Rodrigo Bueno. Perto da Reserva Ecológica de Costanera Sur, este assentamento, que cresceu com intensidade após a crise econômica de 2001, é hoje um conglomerado de novas moradias, onde muitos de seus habitantes foram reinstalados, e convivem com as casas mais antigas do bairro. As mudanças permitiram que a gastronomia se consolidasse em um pátio gastronômico e em um lugar de comida fusão, atraindo inclusive clientes do vizinho Puerto Madero. Instalado na entrada do bairro (Av. España 2230), esse pátio gastronômico concentra uma variada oferta de pratos regionais: parrilla, ceviche e rabas (argolas de lulas), pizzas, entradas peruanas, comida paraguaia, sushi, sanduíches de lomito (filé mignon), milanesas, sobremesas e sorvetes.

Atualmente, Rodrigo Bueno e o Bairro Mugica aparecem como as ofertas populares mais atrativas e acessíveis entre os bairros populares da Cidade de Buenos Aires, mas há mais opções também, como as do bairro Fraga, ou a do Playón de Chacarita, com uma urbanização que mudou a alma do bairro. Mas, nestes casos, ainda são propostas incipientes que querem se consolidar, por exemplo, espaços como o da Fonda de León, da Virgen de la Puerta, e do El Encuentro Rosmery.



O posicionamento da gastronomia regional nos bairros populares é excelente porque possui uma riqueza culinária única, transmitida de geração em geração, que merece um lugar destacado no cenário gastronômico da cidade. A integração da gastronomia regional não promove apenas a diversidade cultural, mas também atrai visitantes em busca de uma experiência autêntica. Isto a torna um ímã para o turismo local e internacional. Temos clientes que vêm do Brasil, México, Colômbia, e dos Estados Unidos, pois temos um canal de YouTube e redes sociais onde postamos nossas receitas.

ELVIS BARRERA GARCÍA

Barrera García participa ativamente das oficinas de comercialização, autogestão e marketing. Além disso, dá cursos de cozinha nikkei onde ensina a preparar sushi, tiraditos, niguiris, geishas, ceviche e muito mais.

Las Palmeras

www.instagram.com/laspalmeras.ba

Carlos H. Perette 580, CP 1104

Las Palmeras é o porta-bandeira da gastronomia na villa 31. Há sete anos, José Zapata dirige um dos restaurantes mais famosos do bairro. Começou com o delivery de marmitas e sonha abrir uma filial em Palermo. Ceviche, batatas a la huancaína, ronda marina, causa acevichada, leite de tigre e vários outros pratos peruanos podem ser encontrados em seu local da avenida Perette, de terça a domingo, das 12 às 23 horas.

AL PASO (para comer no balcão/em pé) / BAIRRO MUGICA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA

Paraje Kue

www.instagram.com/parajekue/

Yaguareté 730 edificio 25 nucleo 88 Local C, CP 1104

A paixão de Ysa pela gastronomia e sua capacidade de fusionar sabores paraguaios e argentinos deram origem a Paraje Kue, onde há hambúrgueres, pizzas caseiras, saladas, tortillas de batata, wraps (frios e quentes), lemon pie, medialunas, scones e muito mais.

MONSERRAT / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA

Las Naciones sin Fronteras

Pasaje Iruya 782, CP 1104

Cidarlene de Oliveira é brasileira. E, também, é as mãos, a cabeça e o esforço por detrás das Naciones sin Fronteras, um lugar que pelo seu nome já indica uma ideologia: um mundo onde a comida sirva para irmanar tradições e povos, pessoas e momentos. Em Las Naciones sin Fronteras, Cidarlene cozinha coxinhas de seu país natal, prepara também frango com batata frita, oferece um fantástico arroz com feijão, dentre outros pratos. Às vezes, pode pintar uma feijoada, às vezes, um pastel frito. Mas, o que nunca falta é o amor por aquilo que ela faz.

AL PASO / BAIRRO MUGICA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA LATINO-AMERICANA

Peruvian Nikkei

www.instagram.com/peruviannikkeiar/

Delia Degliuomini 1251, CP 1107

Peruvian Nikkei, em Rodrigo Bueno, pode competir de igual para igual com os melhores restaurantes de comida fusão da Cidade de Buenos Aires. Foi criado por Elvis Barrera García, em 2018, depois de trabalhar durante nove anos na cozinha de um exclusivo restaurante de Palermo, onde aprendeu a técnica de fazer sushi e pratos de alta qualidade.

COLEGIALES / ATP / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA

La cocina familiar de Blanca

España 2230, CP 1107

Blanca Serena Brizuela é a responsável por ensinar os segredos da deliciosa cozinha paraguaia aos portenhos e aos turistas que visitam o pátio gastronômico do bairro Rodrigo Bueno. Um cardápio que começa com torta frita para continuar com especialidades como o bori bori (uma sopa com nhoques de milho), também há kiveve, sopa paraguaia, empanada de aipim, chipá guazú e mais. Uma viagem ao país vizinho a bordo de sabores familiares reproduzidos com respeito e carinho.

AL PASO / RODRIGO BUENO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHAS LATINO-AMERICANAS



Cervejarias: a variedade ao poder

A cerveja artesanal na Argentina apareceu de maneira tímida já há alguns 30 anos, primeiro com alguns poucos entusiastas e hobistas, os quais com criatividade e força de vontade, começaram a elaborar e a vender suas cervejas em uma época onde não havia internet, não havia livros especializados e nem sequer havia os insumos no país. A Patagônia foi o epicentro inicial daquele agito, mas também começou a despontar em Mar del Plata e na Costa Atlântica, Córdoba e nas serras.

Desde o começo até hoje, o negócio das cervejarias artesanais e independentes cresceu de maneira exponencial, com novas gerações de cervejeiros que se apoiaram no trabalho dos pioneiros, adicionando seu próprio profissionalismo, visão global, novos estilos e investimentos. No início, conhecíamos apenas as cervejas loiras, vermelhas e pretas, depois começamos a mencionar a cerveja IPA (India Pale Ale), a APA (American Pale Ale), passando da sour beer à imperial stout, tripel e lambic, entre tantos outros estilos, e inclusive nasceram cervejas exclusivas da Argentina, como a Dorada Pampeana, com malta, Pale e lúpulo Cascade, aproveitando o fato de que nosso país é um dos poucos produtores de lúpulo no mundo e de que aqui também há uma grande quantidade e qualidade de cevada. Depois das primeiras origens patagônicas e costeiras, o país inteiro aderiu à sua elaboração, principalmente a Cidade de Buenos Aires e a Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), concentrando nestas duas áreas dezenas de fábricas de cerveja artesanal que apostam na qualidade e na variedade.

Após vaivéns, auges e declínios, atualmente, a cerveja artesanal na Argentina se mostra madura, com empresas pujantes que aproveitam a tecnologia para gerar constantes produtos ao longo do tempo, adquirindo personalidade e fama mundial, conquistando medalhas nos grandes concursos internacionais. Com o surgimento de tantas marcas, também cresceram os bares especializados nessa bebida, às vezes, criados por uma marca de cerveja. Mas, imperam os de estilo multimarca, onde a norma é a variedade de torneiras. Assim, as cervejarias se tornaram parte da paisagem portenha, uma opção amplamente escolhida, especialmente pelo público sub-35, por conta do preço amigável e das propostas gastronômicas juvenis. Embora Palermo, como um reduto noturno tradicional, concentre o maior número de locais cervejeiros, as ofertas de qualidade se distribuem em todos os bairros portenhos. Uma rota refrescante e complexa, como a própria cerveja.



Embora os primeiros lugares da Argentina, comumente relacionados com a cerveja artesanal, tenham nascido em Bariloche ou em Mar del Plata, Buenos Aires possui uma longa e rica tradição em inovação cervejeira independente. Buller, na Recoleta, instalou em 1999 o primeiro brew pub do país. Por sua vez, o Centro de Cata de Cervejas em San Telmo, é o lugar onde se formaram muitíssimos mestres cervejeiros, premiados em concursos internacionais, bem como os sommeliers e juízes que avaliam as cervejas nessas competições. E, hoje, a cidade de Buenos Aires é o lugar onde encontrar a melhor e a mais completa variedade de estilos e rótulos do país. Embora a pandemia, a desvalorização monetária e a inflação tenham afetado fortemente este setor, o cenário cervejeiro não encolheu, permaneceu estável e, em todo caso, se consolidou. Os produtores atingiram um altíssimo nível de qualidade e, como consequência positiva das necessidades econômicas trazidas pela pandemia, o mercado das cervejas enlatadas cresceu. Desse modo, a cerveja independente está ampliando seu nicho de mercado e, aos poucos, começa a aparecer nos aeroportos, supermercados e restaurantes. Tendo Buenos Aires como base de tudo isso para apoiar tanto crescimento.

HARRY SALVARREY

SÓCIO DO DESARMADERO BAR



Antares

www.instagram.com/cerveceriaantares

Honduras 4900 CP 1414
Av. Pedro Goyena 1064, CP 1424
Av. Córdoba 2100, CP 1120

Com uma história pioneira que remonta a fins dos anos 90, a rede marplatense instaurou um modelo que foi seguido por vários depois: a cerveja de elaboração própria e novas versões de pratos de estilo pub inglês. Além de elaborar, atualmente, centenas de milhares de litros, a Antares continua mantendo sua marca independente e colaborando com outras cervejarias do país.

[PALERMO / CABALLITO / BAIRRO NORTE / CERVEJA](#)

Desarmadero Bar

www.instagram.com/desarmaderobar

Gorriti 4295, CP1414
24 torneiras de cerveja com uma cuidadosa curadoria, sendo justamente esta seleção o que fez do Desarmadero um dos melhores destinos para os amantes da cerveja. A cozinha se destaca com pratos que vão além do lugar-comum, com qualidade de ingredientes. Atualmente, possui dois locais, com uma fachada que exhibe uma monumental obra do artista urbano Alfredo Segatori.

[PALERMO / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Buller

www.instagram.com/bullerbrewingco

Junín 1747 CP113

Parte essencial da primeira leva de cervejaria artesanal, tendo dois endereços em Recoleta e Belgrano, foi o primeiro brewpub do país a exibir seus barris aos clientes. Hoje, mudaram o lugar da fábrica, mas continuam vendendo cerveja elaborada artesanalmente, que também é possível comprar enlatada para beber em casa.

[RECOLETA / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Growlers

www.instagram.com/growlerscc

Gurruchaga 1450, CP1414
El Salvador 5602, CP141
Doblas 857, CP1424
Av. Sta. Fe 1430, CP1060
Olleros 3750, CP1427
Cuba 2202, CP1428
Amenábar 3201, CP1429

Parte da segunda onda da grande febre cervejeira portenha, atualmente é uma cadeia com sete estabelecimentos. Seu prato forte é o hambúrguer, com opções sem glúten, vegetarianas e veganas. Além de cervejas de todo tipo e sabor, há também coquetéis e alguns vinhos.

[PALERMO / CABALLITO / RECOLETA / SAN NICOLÁS / CHACARITA / BELGRANO / NÚÑEZ / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Strange Brewing

www.instagram.com/strangebrewin

Delgado 658, CP1426

Cervejaria e fábrica unidas sob um mesmo teto, a especialidade da casa são as cervejas pouco convencionais, elaboradas com fermentações mistas, com bactérias e leveduras silvestres, há cerveja sour e barrel aged, sendo destaque entre a concorrência. O cardápio é rotativo baseado em produtos da estação.

[COLEGIALES / CERVEJA](#)

Buena Birra Social Club

www.instagram.com/buenabirra

Zapiola 1353, CP1426

Iniciou seu caminho como restaurante a portas fechadas na casa do mestre cervejeiro Ariel Gorila e, hoje, continua ocupando o mesmo espaço. Possui fábrica e marca própria: Átomos Brewing. Um lugar que soube desbravar seu próprio caminho.

[COLEGIALES / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Charlone

www.instagram.com/cerveceriacharlone

Freire 745, CP1426

Com espírito de pub e fábrica própria anexada ao local, a cervejaria ocupa um antigo casarão

com um pátio interno colonial. Elaboram e servem tanto cervejas de estilos clássicos como de edições limitadas e também cervejas elaboradas em parcerias.

[COLEGIALES / CERVEJA](#)

Rabieta

www.instagram.com/rbietacerveza

Av. del Libertador 3949, CP1426

Alimentada por uma fábrica de elaboração em Pilar, esta cervejaria ocupa um elegante local dentro do Hipódromo de Palermo, onde oferece mais de 15 estilos de cerveja de elaboração própria. É uma marca que cresceu rapidamente e já ocupa, inclusive, espaços nas prateleiras dos supermercados.

[PALERMO / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Peñón del Águila

www.instagram.com/penoncaba Pierina

Dealessi 701

Honduras 5702, C1414

A partir de Malagueño, Córdoba, esta cervejaria desembarcou em Buenos Aires com tudo e com uma marca própria já estabelecida. Possui um estilo de bar no sentido mais amplo do termo, com vinhos, coquetéis e espirituosas complementando as cervejas. Foram pioneiros na elaboração de cervejas lager, hoje possuem variedades para todas as preferências.

[PALERMO / PUERTO MADERO / CERVEJA](#)



Prinston

www.instagram.com/cerveceriaprinston

Concordia 4726, CP1419

Depois de seu início em Ramos Mejía e de abrir em Morón, a cervejaria Prinston escolheu Devoto para abrir seu bar e sua fábrica na Cidade de Buenos Aires. O estilo de sua cerveja é americano, com saborosa comida e boa bebida.

[DEVOTO / CERVEJA](#)

Temple

www.instagram.com/templecerveza

Costa Rica 4677, CP1414

Costa Rica 4699, CP1414

Honduras 5602, CP1414

Balcarce 470, CP1064

Fernández de Enciso 4370 CP1419

Vicente López 2102, CP1127

Lafinur 3901, CP1425

Junín 1725, CP1113

Av. Pedro Goyena 200, CP1424

Echeverría 1664, CP1428

Arenales 2896, CP1425

Uma das cadeias mais bem-sucedidas da cidade, que começou adquirindo um pub no centro da cidade de estilo irlandês. Hoje, funciona em duas versões: os bares ideais para eventos grandes (sua Casa Temple em Palermo recebe reservas para até 200 pessoas), e os “craft”: lugares menores, com espaço ao ar livre.

[PALERMO / SAN TELMO / DEVOTO / RECOLETA / CABALLITO / BELGRANO / COLEGIALES / BAIRRO NORTE / CERVEJA / AR LIVRE](#)

La Birrería

www.instagram.com/labirreriaok

Av. Alicia Moreau de Justo 152

Ortega y Gasset 1899, C1426

Bolívar 1701, C1141

Francisco Acuña de Figueroa 1800

Honduras 5502, CP1414

Lavalle 3602, CP1190

Vera 601, CP1414

Cuenca 3035, CP1417

Com uma estética que combina o graffiti, as referências roqueiras e os fliperamas dos anos 80, esta cadeia estende a oferta cervejeira com clássicos coquetéis e Gin Tonic tirado (servido direto do barril). Jovem, muito frequentada pelos portenhos, é um best seller que não decepciona.

[SAN TELMO / ALMAGRO / PALERMO / VILLA CRESPO / VILLA DEL PARQUE / PUERTO MADERO / CAÑITAS / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Perro Negro

www.instagram.com/perronegro.ar/?hl=es

Galicia 528, CP 1416

Um dos redutos de culto entre os cervejeiros. Um bar que nasceu originalmente como associação cervejeira, depois como fábrica, adicionando, finalmente, um taproom com máquinas de fliperamas para passar o tempo. O leque de cervejas é amplo, desde estilos fáceis como uma Mexican Lager até outras bem ácidas, também estão as intensamente lupuladas e algumas com muito teor alcoólico. Para comer, há sanduíches de carne e veganos, com estilo de comida de rua.

[VILLA CRESPO / CERVEJA](#)



Bierlife

www.instagram.com/bierlife.oficial/?hl=es

Humberto 1º 670, CP 1103

Falar de Bierlife é falar de uma cervejaria que apostou no número de torneiras de qualidade como um selo único e pessoal: nesta enorme casa (com vários pátios internos) de San Telmo, é possível provar até 70 variedades de cerveja tirada, um recorde que não deixa ninguém indiferente. Possuem fábrica e sua marca própria, além da de muitos amigos convidados. Servem comida e costuma haver DJ para aquelas noites que se prolongam com ritmo e amigos.

[SAN TELMO / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Geppetto

www.instagram.com/geppetto.bar

Concordia 5099, CP 1419

Um pouco escondido, fora do polo gastronômico mais tradicional de Villa Devoto, Geppetto ganha terreno graças aos seus bons hambúrgueres, sanduíches deliciosos e uma curadoria de cervejas muito selecionada. Uma curiosidade: há cafés especiais e o dia lá começa cedo, em uma esquina com sol e calçada para se sentar.

[SAN TELMO / CERVEJA / CAFÉ / AR LIVRE](#)

Kraken Bar

www.instagram.com/krakenbaroficial/?hl=es-la

Av. Alicia Moreau de Justo 970, CP 1107

Buscar uma mesa ao lado do canal de Kraken, perto dos veleiros e se sentar lá em um dia de sol, é uma viagem em si mesma. Um espaço amplo, confortável, luminoso, para beber uma gostosa Golden, no meio da primavera e do verão portenhos. Cozinha típica de cervejaria, coquetéis diretos e um ambiente jovial completam a proposta.

[PUERTO MADERO / CERVEJA / AR LIVRE](#)

Santo Remedio

www.instagram.com/santoremediobeer

Chile 700, CP 1098

20 torneiras das melhores cervejas artesanais do país e uma seleção de hot dogs com 15 diferentes salsichas alemãs: pode alguma coisa dar errado? Assim é o santo remédio que este bar oferece para melhorar a jornada. Um bar em San Telmo, onde o caminho se faz andando.

[SAN TELMO / CERVEJA](#)



Cozinha venezuelana

Como sempre, as correntes migratórias não estão formadas apenas por pessoas, mas também por histórias, tradições, por sabores e cultura, por idiomas, sotaques e cozinhas. Um bom exemplo disso é o que, atualmente, está ocorrendo com a imigração venezuelana em Buenos Aires, uma tendência que se intensificou nos últimos dez anos, e que hoje contribui para enriquecer o cenário gastronômico portenho.

Há de tudo e para todos: com uma compreensível saudade de seu país natal, os venezuelanos que chegaram ao país buscaram replicar aqueles pratos que faziam parte de suas vidas. Assim surgiram locais de cozinha rápida, especializados em arepas, em tequeños, em cachapas, em empanadas, propostas dirigidas primeiramente e de forma específica aos seus compatriotas, saudosos daqueles sabores, mas que logo começaram a seduzir o público em geral, com preços camaradas, oferecidas na rua, fácil de assimilar e desfrutar. Foram aparecendo também cafeterias e, aos poucos, restaurantes com uma maior ambição culinária, dirigidos por cozinheiros profissionais vindos do país caribenho.

Uma imigração em massa e a demanda gerada por isso, fez com que seja cada vez mais fácil encontrar produtos venezuelanos nas gôndolas e lojas especializadas: sobretudo, queijos frescos e a farinha de milho pré-cozida utilizada para as arepas, dois produtos que passaram a ser comuns na gastronomia local, não apenas pelas ofertas em toda a cidade, mas também introduzidos em restaurantes não obrigatoriamente venezuelanos, os quais encontraram uma nova matéria-prima para elaborar seus pratos.

Hoje, a gastronomia venezuelana continua vigente e crescendo, com o desafio de ocupar novos espaços na cidade, tanto com seus pratos para comer na rua, como através de uma cozinha que consiga mostrar a enorme diversidade de um país com sua terra e seu mar.



A gastronomia venezuelana deveria aproveitar esta base de sustentação, talento e aceitação para dar um salto final dentro do circuito local a fim de que nossa culinária termine de ser conhecida. Hoje em dia, os argentinos conhecem os tequeños, as arepas e, com um pouco de sorte, as cachapas. No entanto, eles não conhecem em profundidade nossa cozinha, que é muito rica, variada, com sabores intensos, muitas vezes, com muitas horas de preparação. Sabemos que nossa cozinha é apreciada, então, só falta apostar em verdadeiras comidas.

RAÚL PORRAS

PROPRIETÁRIO E CHEF DO RESTAURANTE RON CON CON



Caracas Bar

www.instagram.com/caracasbar

Guatemala 4802, CP1414

Pioneiro prévio da grande imigração desatada na última década, Caracas soube se tornar um bar popular, onde os coquetéis (com o rum como carro-chefe) e os pratos venezuelanos acompanham noites de música, baile e alegria.

[COQUETELARIA / COZINHAS LATINO-AMERICANAS / PALERMO](#)

Pechés Magda

www.instagram.com/pecheshmagdave

Viamonte 2190, CP1056

O pabellón criollo é o prato nacional venezuelano e é o mais vendido. No Pechés Magda, é preparado tanto em sua versão tradicional com feijão preto, carne desfiada, arroz e banana frita, como em uma versão especial, servido com linguiça de alho defumada, arepa, queijo venezuelano e ovos fritos. Há também opções para celíacos, vegetarianos e veganos.

[BAIRRO NORTE / ATP / COZINHAS LATINO-AMERICANAS](#)

Ávila Food

www.instagram.com/avilafodarg

Malabia 1781, CP 1414

Jerónimo Salguero 1584, CP1177

O amplo cardápio deste restaurante não deixa de fora nenhum prato da cozinha popular venezuelana, desde os tequeños e as empanadas até a sopa de carne e o pasticho (lasanha). Para o fim de ano, oferecem o típico prato natalino com hallacas (pamonha de farinha de milho) e pão de presunto. Além disso, há deliciosos sucos de frutas tropicais.

[PALERMO / ATP / COZINHAS LATINO-AMERICANAS / AR LIVRE](#)

Chacaíto

www.instagram.com/chacaitoba

Charcas 4402, C1425

Além dos pratos tradicionais como cachapas e arepas, este espaço com sua estética ambientada em uma estação de metrô, oferece hambúrgueres e cachorro-quente com toques caribenhos e batatas com cheddar e bacon para acompanhar uma ceva. Já é um novo clássico na cidade.

[PALERMO / ATP / COZINHAS LATINO-AMERICANAS](#)

Donna

www.instagram.com/panaderiavenezolanadonna

Paraguay 2699, CP1425

Av. Estado de Israel 4120, Cp1185

Pão de presunto, golfeados (pães doces enrolados em forma de espiral, recheados com queijo branco e rapadura), pão piñita (pãozinho de leite) e pão de goiaba reinam no balcão deste local dedicado a produtos venezuelanos doces e salgados de padaria.

[RECOLETA / VILLA CRESPO / ATP / COZINHAS LATINO-AMERICANAS](#)

Ron Con Con

www.instagram.com/ronconcon.ba

Beauchef 527, CP1424

Com uma abordagem muito mais ambiciosa, requintada e aventureira, uma nova versão da cozinha da Venezuela serve de base para introduzir e fundir culinárias de outros países latino-americanos como as do México, Peru, Colômbia e Argentina, por conta de três sócios que sabem muito de gastronomia.

[CABALLITO / COZINHAS LATINO-AMERICANAS](#)

Meraki Food

www.instagram.com/merakifood.ar

Tucumán 693, CP1049

Para se dar conta de que Meraki Food respeita muito as receitas tradicionais, é suficiente ver que este é um dos locais mais concorridos pela própria comunidade venezuelana em Buenos Aires. O destaque fique por conta de seu asado negro (carne preparada com especiarias e papelón) e seus ribs BBQ.

[SAN NICOLÁS / ATP / COZINHAS LATINO-AMERICANAS](#)

Qué Cachapa

www.instagram.com/quecachapa_caballito

Av. Gaona 1344, CP1416

Como seu nome indica, as cachapas de milho doce são a especialidade deste espaço de aparência muito simples, mas com um sabor bem conquistado. Para acompanhar e recheiar estas cachapas, há opções como carne de porco frita, linguiça, abacate, banana frita ou costeleta defumada.

CABALLITO / ATP / COZINHAS LATINO-AMERICANAS

Mordisco Salsa Mordisco

www.instagram.com/mordiscosalsamordisco

Julián Álvarez 110, CP1425

Restaurante dedicado totalmente às empanadas venezuelanas, com recheios de queijo llanero, dominó (refogado criollo de feijão preto), carne recheada com queijo e catira (frango ensopado e queijo). Cozinha rápida, de mão cheia.

VILLA CRESPO / ATP / COZINHAS LATINOAMERICANAS

Bienmesabe

www.instagram.com/bien_mesabefood

Bartolomé Mitre 943, CP1036

O caldo de costela (com carne de vaca, batata, alho, cebola e coentro) é o prato mais elogiado do Bienmesabe, um dos poucos restaurantes venezuelanos em Buenos Aires especializados em uma única região, a de Maracaibo.

MONSERRAT / COZINHAS LATINO-AMERICANAS

El Yaque Bistró Bar

www.instagram.com/elyaquebistrobar

Armenia 1400, C1414

O diferencial deste local palermitano é o toque caribenho colocado em suas receitas, com pratos como o rompe colchón e a parrillada de mar y tierra. Além disso, é possível comprar aqui produtos como feijão, farinha de milho, queijo e doces venezuelanos.

PALERMO / COZINHAS LATINO-AMERICANAS

cozinheiros com assinatura própria o caminho se faz andando

Desde seu nascimento, a gastronomia portenha é um enorme mosaico de influências culturais que foram se misturando e sendo reescritas até representar uma identidade, uma maneira de comer, alguns costumes, sabores e paixões.

Neste cenário convivem muitos tipos de gastronomias. Mas, entre tantas propostas, há algumas impossíveis de serem classificadas, que não se encaixam em nenhuma convenção prévia, sendo uma amostra cabal da imaginação de cada cozinheiro, de suas próprias raízes e também de sua busca culinária. O que se costuma chamar de cozinha de autor, onde quem está por detrás das fornalhas é o que define de maneira pessoal e criativa aquilo que será selecionado para colocar no prato.

Ser um cozinheiro que elabore pratos de autor com sua assinatura requer muito mais do que ter vontade: implica ter transitado um caminho, permitido que as ideias amadureçam em uma direção específica, que haja pesquisa, normalmente também viagens, infinitos testes, muitos erros, grandes acertos. São eles, estes cozinheiros, os que à sua maneira vão delineando uma cidade gastronômica, diferentes de outras, ampliando paladares, exigindo e surpreendendo seus consumidores.

Nestes últimos 10 anos, o panorama da cozinha portenha cresceu, chegando a novos bairros e mostrando também novos rostos. Abundam projetos de todos os tamanhos, nos quais encontramos cozinheiros, às vezes, mais extrovertidos e, em outros casos, chefs que preferem cultivar um perfil baixo, mas todos conseguindo uma clientela fiel, que confia neles e segue suas propostas. A fama deles é bem merecida, forjada na experiência, na inovação, na experimentação com produtos e técnicas, na sede de aprendizagem e na vontade de se distinguir.

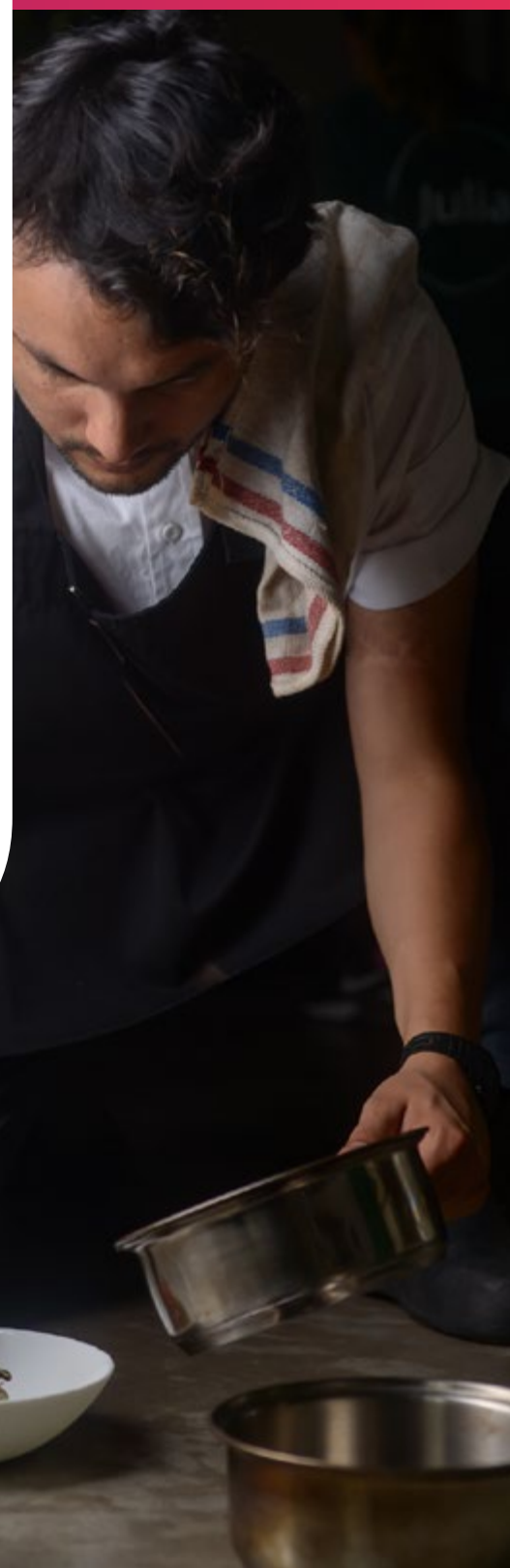
No final das contas, o conceito de cozinha de autor se encontra em permanente transformação, e é bom que assim seja. Mistura de ofício e arte, de profissão, trabalho e paixão, são nomes que dão mais vida e energia à cozinha desta cidade.



Nos últimos anos, apareceram cada vez mais cozinheiros dispostos a abrir seus restaurantes. Eles se deram conta de que podiam ocupar um lugar no cenário gastronômico com muito trabalho, dedicação e sendo objetivos, sem deixar que as distrações os desviassem do caminho. Acho que é um bom momento, esta onda começou há menos de 20 anos e foi se intensificando cada vez mais. As experiências em outros países, a técnica, a valorização de nossa cultura gastronômica e dos produtos locais nos posicionaram em um novo lugar, as quais, na verdade, elevaram o patamar de expectativas quanto à qualidade, serviço e criatividade.

JULIO BÁEZ

CHEF E PROPRIETÁRIO DE JULIA E DE FRANCA



Anafe

www.instagram.com/anafe.ba/

Virrey Avilés 3216, CP 1426

Quando Mica Najmanovich e Nico Arcucci começaram a compartilhar sua cozinha a portas fechadas, não imaginavam que em pouco tempo teriam um dos restaurantes mais celebrados de Buenos Aires. A abertura do Anafe, com vitrine na rua, seguiu a tendência da corrente renovadora de Colegiales, e como bons pioneiros, suas mesas sempre estão ocupadas. Fazem pratos com muita técnica, mas sem pretensões: comida gostosa, variada e com sobremesas inesquecíveis. Seu financier con paté se tornou um ícone dos tempos atuais.

[COLEGIALES / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR / VINHOS / AR LIVRE](#)

Mengano

www.instagram.com/mengano.ba/

José A. Cabrera 5172, CP 1414

Em seu restaurante de Palermo, Facundo Kelemen conseguiu aperfeiçoar um conceito que muitos tentaram conquistar sem sucesso: cozinha tradicional de bodegón argentino completamente modernizada. Com um perfil baixo, este cozinheiro que alguma vez foi advogado, decidindo deixar tudo para explorar sua verdadeira vocação, prepara um irreconhecível e delicioso revuelto Gramajo (ovos mexidos com batatas fritas e presunto), empanadas suculentas de carne, um tartare famoso e maravilhosas sobremesas.

[PALERMO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

Donnet

www.instagram.com/donnet_te_ama/

Av. Jorge Newbery 4081, CP 1427

Quando os cogumelos não estavam tão na moda como agora, Manuela Donnet tomou a arriscada decisão de abrir um restaurante no qual é servido quase exclusivamente pratos baseados em produtos do reino funghi. Neste restaurante com ares ecléticos, juvenis e transgressores, é possível provar cogumelos de várias formas e cores, sob uma proposta vegana onde fermentos e militância estão presentes.

[CHACARITA / COZINHA VEGANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

Julia

www.instagram.com/julia.restaurante/

Loyola 807, CP 1414

Em bem pouco tempo, com muito trabalho e talento, Julio Báez conquistou um confortável lugar entre um punhado de restaurantes que fazem parte do que há de melhor na atual gastronomia portenha. Sua cozinha é muito pessoal, com uma visão única, tanto em matéria de sabores como de apresentação. Um cozinheiro criativo e delicado, com pratos que fogem a qualquer tipo de classificação.

[VILLA CRESPO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

El Santa Evita

www.instagram.com/elsantaevita/

Julián Álvarez 1479, C1414

Algumas pessoas podem achar que El Santa Evita é um restaurante temático do peronismo, e um pouco de razão podem ter, mas não se deixe enganar: independentemente da “marcha peronista” (hino) que soa uma vez a cada hora e a loja de parafernália na entrada do local, este é um restaurante muito bom, onde são servidos pratos argentinos feitos com técnica e sabor, onde os peixes e frutos do mar têm conquistado um lugar de destaque. A cozinha de Gonzalo Alderete reflete sua busca federal por bons produtos, complementada com as magníficas sobremesas de Florencia Barrientos, como o seu muito original pudim de arroz com leite.

[PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA TRADICIONAL / ATP](#)

Gran Dabbang

www.instagram.com/dabbang_

Av. Raúl Scalabrini Ortiz 1543, CP 1414

Mariano Ramón dedicou um tempo para viajar e cozinhar pelo Vietnã, Malásia, Índia, Laos, Tailândia e outros lugares, até que um dia decidiu que era a hora de fincar raízes, voltou para Buenos Aires e abriu o Gran Dabbang, o restaurante preferido de muitos colegas cozinheiros e também de muitos portenhos apaixonados pelos sabores criados por Mariano. É uma fusão bem entendida entre a Ásia, a América e Buenos Aires, onde se destaca o tratamento dado aos produtos e

um caminho bem próprio. A qualidade deste pequeno espaço se mantém intacta desde o primeiro momento.

[PALERMO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

Marti

www.instagram.com/marti_barra/

Rodríguez Peña 1973, CP 1021

Em 2021, Germán Martitegui decidiu fechar Tegui depois de muitos anos de sucesso. A notícia surpreendeu todo mundo, mas o cozinheiro – um dos mais conhecidos e prestigiosos do país – estava seguro de dar este passo, para continuar compartilhando sua cozinha única em Marti, um espaço amplo e luminoso, onde oferece um cardápio sem carnes. O salão está composto por um grande balcão que rodeia a cozinha exposta, de onde saem os pratos, aproveitando diferentes tipos de fogos para cozinhar, ingredientes e inclusive os cogumelos cultivados lá mesmo.

[RECOLETA / COZINHA DE AUTOR / COZINHA VEGETARIANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS](#)

El Preferido

www.instagram.com/elpreferidodepalermo/

Jorge Luis Borges 2108, CP 1425

Lugar histórico, El Preferido foi recuperado por Pablo Rivero, o mesmo proprietário da famosa parrilla Don Julio, com a ideia de colocar o foco nos clássicos pratos argentinos, da milanesa a um ensopado, passando por peixes e vegetais da estação. Nos bastidores de tudo isso, está o grande cozinheiro Guido Tassi, com sua assinatura e visão para dar às receitas conhecidas um brilho único e superior. Merecem uma menção especial os sorvetes caseiros e os produtos de charcutaria, elaborados e curados lá mesmo, sendo um dos melhores da cidade.

[PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA TRADICIONAL / ATP / AR LIVRE / VINHOS](#)

Treintasillas

www.instagram.com/treintasillas/

Cap. Gral. Ramón Freire 700, CP 1426

Muitos dos restaurantes a portas fechadas de Buenos Aires conseguiram, em algum momento, alcançar a popularidade suficiente

que permitisse aos seus donos abrir locais para o público em geral. Ezequiel Gallardo, que começou a cozinhar em sua casa, em 2007, preferiu manter a versão fechada e hoje é uma referência indiscutível deste tipo de propostas, com um cardápio que muda constantemente. Um grande anfitrião, em uma casa deslumbrante, com pratos de ares clássicos e muito saborosos.

[COLEGIALES / COZINHA DE AUTOR / PORTAS FECHADAS / ATP / AR LIVRE](#)

La Alacena

www.instagram.com/laalacenatrattoria/

Gascón 1401, CP 1181

Julieta Oriolo transmite sua característica cordialidade neste restaurante onde se come espetaculares massas amassadas com talento e sutileza, onde a tradição italiana se sente em cada canto. As entradas são deliciosas, há bons vinhos e as sobremesas estão à altura do restante do cardápio. Como se isso fosse pouco, La Alacena está localizada em uma encantadora esquina, com uma ampla calçada. E, há poucas quadras dali, está La Alacena Pastificio, em sua versão de mercado, com um cardápio mais reduzido e de rua.

[PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ITALIANA / ATP / AR LIVRE](#)

Niño Gordo

www.instagram.com/xniniogordox/

Thames 1810, CP 1425

Há poucos anos, Thames foi considerada uma das ruas mais “cool” do mundo e, sem dúvida alguma, Germán Sitz e Pedro Peña foram os pioneiros, contribuindo para este reconhecimento. Nessa mesma rua, estes dois chefs, que assinam em parceria seus espaços, possuem La Carnicería, Chori, Juan Pedro Chuntaro Style, Paquito e o aqui destacado, Niño Gordo. Este último soube brilhar primeiro por sua estética instagramera, com suas dezenas de lâmpadas vermelhas tapando o teto e com a parafernália asiática e pop em cada canto e também por uma cozinha que sabe combinar sabores asiáticos, flertando com o Japão, a Coreia, Tailândia e mais, em uma versão livre e divertida.

[PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA ASIÁTICA / COQUETELARIA](#)



Urondo Bar

www.instagram.com/urondo/

Beauchef 1204, CP 1424

Em uma esquina do Parque Chacabuco, quase no limite com o bairro de Caballito, está este restaurante no qual seu criador, Javier Urondo, prepara clássicos nacionais com uma marca bem pessoal. O cardápio oferece boas carnes, massas e peixes. Às vezes, um toque espanhol com variedades de tapeos, sempre há muita paixão pelas proteínas e pelos miúdos, mas também alguma influência da Coreia pela proximidade com o bairro coreano de Flores.

PARQUE CHACABUCO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA TRADICIONAL

Narda Comedor

www.instagram.com/nardacomedor/

Mariscal Antonio José de Sucre 664, CP 1428

Narda Lapes é um desses nomes que marcaram e continuam marcando a gastronomia argentina. Após vários anos sem restaurante próprio, nos quais Narda aproveitou o tempo para viajar, aprender, escrever livros, conduzir programas de televisão e participar de todo tipo de projetos sociais e culturais, em 2017, esta cozinheira inaugurou Narda Comedor, o primeiro de vários projetos abertos desde então. A carta do Narda Comedor reflete a filosofia de sua criadora: muitos vegetais, proteínas bem

elaboradas, pratos balanceados, influências da América e da Ásia, e uma abordagem clara em se tratando de uma boa e saborosa alimentação.

BELGRANO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA CONTEMPORNEA / ATP

Reliquia

www.instagram.com/reliquia.restaurante/

Carranza 1601, CP 1414

Três chefs muito jovens, mas com muita experiência (Branko Vaccaro, Julia Bottaro e María José Testa) abriram este novo restaurante, aproveitando uma antiga casa de Palermo, ambientada com requinte e intimidade. Lá, elaboram um cardápio delicado, saboroso, próprio, com um menu pensado como os de antes (sempre com uma massa, algum tipo de carne, arroz, alguns peixes), tudo elaborado com respeito e técnica. Aqui, a cozinha autoral se nota no uso dos vinagres e dos fermentos caseiros, nos pratos que, em sua maioria, passam pelo fogo das brasas, nos vinhos selecionados a dedo e em um atendimento caprichado.

PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA CONTEMPORNEA / VINHOS

Picarón

www.instagram.com/picaron.ba

Av. Dorrego 866, CP 1414

Conduzido pelo experiente chef Maxi Rossi, este é um dos melhores restaurantes da cidade. O cardápio incita a pedir várias coisas diferentes e a querer provar tudo. Pratos muito bem preparados, a preços razoáveis, vegetais frescos e da estação, proteínas que incluem pato e peixes, além de carne de vaca. Há um cardápio muito conveniente para o meio dia e uma boa cave refrigerada de vinhos.

CHACARITA / COZINHA CONTEMPORNEA / VINHOS / COZINHA DE AUTOR

Café San Juan

www.instagram.com/cafesanjuanoficial/

Av. San Juan 450, CP 1147

Chile 474, CP 1147

O carismático Lelé Cristóbal soube ser pioneiro na hora de repensar as receitas tradicionais da Argentina, adicionando sua visão de cozinheiro, com intensidade e sabor. E a melhor forma de conferir isso é nos dois endereços do Café San Juan, onde em um ambiente descontraído oferece um perfeito camarão com limão, ovos preparados em frigideira de ferro com botifarra (linguiça típica da Catalunha) ou umas invernais bochechas de porco com purê de abóbora.

[SAN TELMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPOR NEA / ASSINATURA DE COZINHEIRO / ATP](#)

Sál

www.instagram.com/salbuenosaires/

Thames 2450, CP 1425

Sál (alma em islandês) é o lugar onde o cozinheiro Nicolás Díaz Martini interpreta a gastronomia nórdica a partir de ingredientes do continente americano, tudo dentro de um lindo casarão de toques aristocráticos e de um segundo salão de minimal design. A partir de uma cozinha aberta e exposta, Nicolás e sua equipe oferecem um creme brûlé de fígado de ave, maçã, figo, aipo confitado e pão de nozes, também uma variedade de smørrebrøds e pratos principais que vão de um peixe defumado a um suculento lombo de cordeiro.

[PALERMO / COZINHAS DO MUNDO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

Le Rêve

www.instagram.com/lerevebistro

Uriarte 1901, CP 1414

Um espaço pequeno, íntimo e com ares evidentemente franceses. Essa é a aposta do Le Rêve, desse elegante bistrô. O chef Rodrigo Da Costa tem a batuta da cozinha e a seleção de vinhos fica por conta da prestigiosa sommelier Andrea Donadío. O cardápio muda de acordo com a estação, mas sempre impera a gastronomia francesa, clássica e moderna ao mesmo tempo. Um perfeito pâté de foie coberto de chocolate branco e lavanda, uma tartellete de espargos com pimentão amarelo,

papines andinos e gema curada, uma perdiz recheada com bacon defumado, cogumelos, ervilhas, escabeche e caldo de ave, são alguns dos pratos que passaram por seu cardápio. Romântico, esmerado, detalhista: essa é a assinatura do Le Rêve.

[PALERMO / COZINHAS DO MUNDO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

Nanum

www.instagram.com/nanum_bsas/

Roseti 177, CP 1427

Com raízes coreanas e paladar portenho, Lis Ra é outra das cozinheiras de maior referência em Buenos Aires, em se tratando de comida asiática. Nanum é o seu restaurante, um canto moderno em Palermo, onde é possível se deleitar com uma versão própria das duas gastronomias, fusionadas com toda a sua inteligência e sensibilidade. Pratos deliciosos, bonitos e originais.

[CHACARITA / COZINHA COREANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

Apu Nena

www.instagram.com/apu_nena/

Aguirre 1600, CP 1414

Proveniente de uma família filipina e norte-americana, Cristina Sunae é referência em matéria de cozinha asiática na cidade. Há alguns anos, abriu em Chacarita, o Apu Nena e logo o espaço ficou pequeno: teve que se mudar para outro lugar no bairro, mais amplo e confortável. Servem tapas asiáticas, baos, curries e muito mais, com uma visão original e, ao mesmo tempo, muito tradicional.

[CHACARITA / COZINHA ASIÁTICA / COZINHA DE AUTOR / AR LIVRE](#)

Ácido

www.instagram.com/acido_ba/

Charlone 999, CP 1427

Gabriel e Nicolás Tykocki, pai e filho, montaram esta esquina em uma das zonas menos transitadas de Chacarita. Em pouco tempo, este espaço se transformou em um lugar de culto. Louça informal recuperada de segunda mão, um local muito bonito e bem apresentado, a cozinha totalmente aberta,

tudo ajuda a criar uma proposta gastronômica onde os sabores asiáticos aparecem misturados com pratos locais tradicionais. De repente um kebbe cru, de repente um frango frito, de repente um pão tumaca com anchovas e azeitonas ou uns tteokbokki coreanos com azeite de pimentão, feijão fermentado e edamame. Não há regras, mas risco e aposta.

[CHACARITA / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR](#)

MN Santa Ines

[www.instagram.com/mnsantaines/](#)

Avalos 360, CP 1427

Em uma antiga e enorme padaria recuperada com ares artísticos e pessoais, a cozinheira Jazmín Marturet deu vida ao MN Santa Inés, um dos restaurantes jovens mais descolados e originais da cidade. Lá, Jazmín solta sua imaginação para cozinhar de maneira caprichosa pratos que variam a cada 15 dias, tudo com preços razoáveis e com variedade de influências: há iguarias da Ásia, da América Latina, da cozinha das avós, tradicionais e modernas. Serviço tranquilo, ambiente descontraído, em uma rua perdida de La Paternal.

[LA PATERNAL / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR / AR LIVRE](#)

Piedra Pasillo

[www.instagram.com/piedrapasillo](#)

Campos Salles 2145, CP 1429

Aberto em 2022 e dirigido por três cozinheiros jovens (Lucas Canga, Matías Senia e Tomás Couriel), é a proposta mais audaz do bairro: um cardápio criativo que varia constantemente com base em produtos de estação, com um serviço afiado e uma carta de vinhos ancorada em vinícolas pequenas e independentes. Ao fundo, subindo para o primeiro andar, funciona um bar de coquetelaria (chamado, justamente, Al Fondo) para estender a noite depois do jantar.

[NÚÑEZ / COZINHA DE AUTOR / COZINHA CONTEMPOR NEA / COQUETELARIA / AR LIVRE](#)

Casa Sáenz

[www.instagram.com/casa.saenz/](#)

Echeverría 2102, CP 1428

República Árabe Siria 3001, CP 1425

Após um longo período na TV, a querida cozinheira Ximena Sáenz, decidiu abrir sua casa com uma proposta culinária que já vem com seu sobrenome na fachada. Forno de barro, contundente balcão de saladas com toques orientais, pratos bem feitos com eco de todo o território argentino. Um espaço que permanece aberto do almoço até a janta, luminoso e jovial, em suas duas filiais. Uma das boas novidades gastronômicas dos últimos anos.

[PALERMO / BELGRANO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPOR NEA / AR LIVRE / DOCES](#)

Kona

[www.instagram.com/konacornerba/](#)

Castañeda 1899, CP 1428

Nos bastidores do Kona, estão duas das mulheres mais poderosas da gastronomia argentina da atualidade. O restaurante está dirigido pela renomada cozinheira Narda Lepes, apostando na cozinha japonesa tradicional, com uma visão contemporânea: há gyozas crocantes, caldo de missô, deliciosas lulas com manteiga de shoyu, além de sushi, pratos de panela e um tataki de ojo de bife (filé de costela) que vem das brasas. No primeiro andar, a bartender Inés de los Santos criou um bar com muitos detalhes e coquetéis, reproduzindo a maneira de beber dos melhores balcões de Tóquio. Uma pedida: o menu omakase da coquetelaria, para conhecer em profundidade a visão de Inés e de seu seguidor, Lucas Rothschild. Um luxo redobrado em uma imponente esquina.

[BELGRANO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA JAPONESA / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPOR NEA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Las Flores

[www.instagram.com/lasflores.bue/](#)

Gorriti 5870

Com a confeitaria conduzida por Chula Gálvez e a cozinha sob a batuta de Santiago Pérez, Las Flores se tornou rapidamente um dos destinos de moda de Palermo. O

espaço é belíssimo: um salão com teto altíssimo, fachada de vidro, e um jardim na frente rodeado por uma frondosa e selvagem vegetação. 100% de elaboração de produtos sem glúten, Las Flores surpreende por suas deliciosas tortas e pela confeitaria de dar água na boca (muitas de suas peças são decoradas com flores comestíveis). Além de seus pratos baseados em uma cozinha clássica e simples, mas com muita criatividade (desde um arroz seco com ervilhas e espargos até sua carne na brasa com chimi caseiro). Aberto o dia inteiro, variando as opções conforme os movimentos do sol.

PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA CONTEMPOR NEA / AR LIVRE / DOCES / CAFÉ

Cucina Paradiso

www.instagram.com/cucinaparadisoba/

Castañeda 1873, CP 1428

Bahía Blanca 4073, CP 1419

Pacheco de Melo 1865, CP 1126

Av. Pedro Goyena 1054, CP 1424

A marca insígnia de Donato De Santis, o cozinheiro italiano mais emblemático da Argentina. No Cucina Paradiso, Donato não recupera apenas o verdadeiro sabor da Itália, mas também apõe sua assinatura de autor com o arrojo que o levou de Nova Iorque a se instalar, finalmente, na Argentina. O difícil neste restaurante é escolher um único prato, entre tantas maravilhas: ostras gratinadas com pecorino romano DOP, mortadela com pistache, arancini di riso, risotto di mare, tagliata di manzo, ravioli genovesi e muito mais. Há cafés, doces, massas, carnes, aperitivos e os especiais da semana. Como bem indica seu nome: um paraíso.

BELGRANO / RECOLETA / DEVOTO / CABALLITO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA ITALIANA / DOCES / CAFÉ

Corte Charcutería

www.instagram.com/cortecharcuteria

Echeverría 1290, CP 1428

Depois do Corte Carnicería e do Corte Comedor, seus donos abriram o Corte Charcutería, um restaurante e armazém focado em embutidos e carnes salgadas de alta qualidade, com rastreabilidade de cada insumo empregado. A assinatura de autor, nesse caso,

é dupla. Os produtos são elaborados por César Sagario, charcuteiro de terceira geração familiar, que inventa e recupera receitas do mundo inteiro, incluindo as mais consolidadas da tradição argentina. Por sua vez, Santiago Garat é o chef responsável por transformar estas peças em pratos para o restaurante.

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO MUNDO / COZINHA CONTEMPOR NEA / CARNES / ATP

Casa Cavia

www.instagram.com/casacavia/

Cavia 2985, CP 1425

Em um casarão senhorial, representante da história portenha, com um belo pátio ao ar livre, Casa Cavia é hoje a casa de Julieta Caruso, cozinheira, outrora chef de partie, nada mais nada menos, de Mugaritz, no país basco. No Cavia, Julieta pensa a cada dia uma proposta repleta de delicadeza e detalhes, com pratos onde os vegetais de sua própria horta são as estrelas, por seu frescor absoluto. Pratos que exibem em perfeita harmonia uma cevada perolada com beterraba e cenoura, cremoso de soja e amêndoas, acompanhado de camarão frito com macarrão e sopa de gengibre, lemongrass e lima.

PALERMO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA CONTEMPOR NEA / AR LIVRE

Coquetelaria a nova idade do ouro

Para muitos, Buenos Aires é a capital latino-americana da coquetelaria. Aqui, impera uma tradição de beber drinques e coquetéis nos balcões dos bares que já tem quase um século de história. Há livros de receitas dos anos 30, há bartenders famosos que atuaram no cinema e em novelas da televisão. Mas, também, há presente, com grandes profissionais nos bares, que trabalham com paixão e com conhecimento. E, além disso, há futuro, com jovens gerações aprimorando as técnicas, a clarificação, as infusões, metendo-se dentro das cozinhas, trabalhando dentro do crescente cenário das bebidas espirituosas e dos vermouths nacionais e importados.

Uma pequena viagem ao passado nos leva a balcões emblemáticos com suas bancadas de madeira lustrosas, com suas banquetas sempre disputadas, com sua elegância aristocrática: o Claridge, o Alvear Palace, o Plaza Hotel são exemplos obrigatórios.

Como aconteceu em outras capitais coqueteleiras do mundo (com Nova Iorque e Londres na dianteira), a coquetelaria argentina entrou em decadência nos anos oitenta, com sucos artificiais e malabarismos nos balcões. Mas, desde o final da década de 1990 (com nomes como os de Inés de los Santos, Pablo Pignatta e Tato Giovannoni), e, sobretudo, nos últimos dez anos, a melhor coquetelaria não recuperou apenas o tempo perdido mas também se expandiu como nunca antes. O paladar portenho foi mudando graças a estas novas propostas, conquistando interesse e abertura.

O panorama se transformou por conta da criatividade, da audácia, do esforço e da profissionalização. São tempos nos quais se ganha qualidade e, ao mesmo tempo, acesso.

Nos quais, os bartenders se tornaram estrelas, influencers e inclusive donos de seus bares. Nos quais, esses mesmos bares aparecem nos rankings internacionais: Florería Atlántico ocupa a 18ª posição dos 50 Best Bars. Tres Monos ocupa a 27ª, CoChinChina a 42ª e Presidente, a 60ª. Esses e outros 12 bares portenhos também figuram na lista 50 Best Discovery. Por outro lado, Tres Monos foi escolhido como o bar mais hospitaleiro do mundo em 2023; e conforme os jurados do conhecido festival Tales of The Cocktail, na lista dos melhores bares da América Latina Sul, assoma na dianteira a Florería Atlántico, e La Uat, Tres Monos e Chintonería estão também entre os dez melhores.

Tudo isso são apenas alguns exemplos. Hoje, Buenos Aires possui bares para todos os gostos, desde os dedicados ao gin&tonic até os que apostam na complexidade das clarificações e nos fat washed. Por sua vez, estão os que içam a bandeira do classicismo de um Old Fashioned e de um Negroni preparados de forma perfeita e os que criam um drinque colorido com ingredientes naturais. Alguns são ideais para o after office, outros para seguir a noite inteira. Pois, independentemente da variedade e das tendências, há um caminho sem retorno: uma coquetelaria de qualidade com bartenders apaixonados e profissionais que lhe dão sustentáculo.



Em termos mundiais, estamos muito alinhados com o que ocorre em cidades como Londres, Berlim, Nova Iorque, Milão, Madrid ou Roma. Temos uma coquetelaria muito charmosa e moderna, com a qual nos destacamos pelo serviço e pela hospitalidade. Somos simpáticos e sedutores e, ao mesmo tempo, temos muito conhecimento.

MONA GALLOSI

BARTENDER

FUNDADORA DO BAR PUNTO MONA NA CHACARITA E EMBAIXADORA DE MARCAS DE GIM E APERITIVOS



O fato de não entrarem no país todas as bebidas ou de serem muito caras faz com que sejamos criativos para suprir as necessidades, uma questão sócio-política que tem nos acompanhado sempre.

Florería Atlántico

www.instagram.com/floreriaatlantico

Arroyo 872, CP 1007

Exuberantes arranjos de flores e uma seleção de vinhos recebem os clientes que se aventuram a descer até encontrar este bar escondido debaixo de uma linda floricultura. No porão, espera a criação mais icônica do premiado barman Tato Giovannoni. Além de incluir clássicos, a carta de drinks conta histórias de imigrantes com “negronis del abuelo” e clericós (drink preparado à base de vinho branco e frutas) de povos originários, com cordiales de chañar, folhas de salgueiro-chorão e sabores tão originais como milho, quinoa e abóbora. Comida gostosa para acompanhar.

RETIRO / PORTAS FECHADAS / COQUETELARIA / VINHOS / COZINHA CONTEMPOR NEA

Tres Monos

www.instagram.com/3monosbar

Guatemala 4899, CP 1425

Paredes pretas, néon roxo e post-punk a todo volume avisam de entrada que este não é um bar qualquer. Aqui tudo é repensado: os nomes dos tragos, os clássicos recriados, as opções para um tira-gosto variam de acordo com a estação, embora seu palito de halloumi se mantenha. Por detrás, estão os premiados co-proprietários, os bartenders Sebastián Atienza e Charly Aginsky, duas estrelas na constelação dos balcões. Variedade de pratinhos bem elaborados para um jantar ou um tira-gosto mais informal.

PALERMO / MÚSICA / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPOR NEA

CoChinChina

www.instagram.com/cochinchina.bar

Armenia 1540, CP 1414

Uma das aberturas mais retumbantes dos últimos dois anos, é um local luxuoso e glamouroso, de duplo acesso e uma calçada para uma opção mais descontraída, repleta de mesinhas ao estilo parisiense. Inés de los Santos - a bartender mais reconhecida do país - oferece seus clássicos drinks de autor, além de outros de influência latino-americana ou franco-vietnamita, com chicha, lichi,

aguardente normanda ou coentro boliviano. No térreo, a proposta culinária são tapas para acompanhar os drinks; no primeiro andar, o nível se eleva um pouco mais com jantares completos e maridagem com coquetéis.

PALERMO / MÚSICA / COQUETELARIA / TARDE DA NOITE / COZINHAS DO MUNDO / COZINHA CONTEMPOR NEA

Invernadero

www.instagram.com/invernadero.bn/

Agüero 2502, CP 1425

Pioneiro em oferecer gin&tonics tirado direto do barril na Argentina, Invernadero oferece um oásis na intensidade desta parte da cidade. Em consonância com a arquitetura brutalista da Biblioteca Nacional, que está aos seus pés, seu design é de linhas limpas e os coquetéis homenageiam os nomes de Hemingway, Hesse, Neruda ou Nabokov.

RECOLETA / AR LIVRE / COQUETELARIA / AFTER OFFICE / COZINHA CONTEMPOR NEA

Frank's

www.instagram.com/franks_bar

Arévalo 1445, CP 1414

Primeiro speakeasy da Argentina, para entrar é preciso marcar quatro números secretos em uma cabine telefônica (sempre tem alguém para soprar os números para quem não souber). A carta de drinks muda de maneira sazonal, jogando com diferentes temas. O melhor: se deixar guiar pelo barman Gonzalo Duarte e pelo time que o acompanha. Ambientado nos tempos da Lei Seca e a música ao vivo completam a proposta.

PALERMO / PORTAS FECHADAS / COQUETELARIA / TARDE DA NOITE

Verne Club

www.instagram.com/verneclub

Av. Medrano 1475, CP 1179

Verne Club é um bastião do classicismo, com uma visão muito contemporânea. Lá dentro, o clima é intimista, meia-luz no salão. Tem também um pequeno pátio com plantas, com uma estética retro-futurista (a inspiração é Júlio Verne). A carta é um roteiro: sob o olhar atento de Federico Cuco, a bartender Florencia Nahir propõe a volta ao mundo em oito coquetéis. Há muita técnica por detrás

de tudo, mas ao provar os coquetéis, eles são simples, puros, como na melhor coquetelaria dos anos 50. Poucos, mas deliciosos pratinhos para acompanhar a bebida.

PALERMO / COQUETELARIA / AFTER OFFICE / COZINHA CONTEMPOR NEA

878

www.instagram.com/878bar

Thames 878, CP 1414

878 nasceu há quase 20 anos na surdina e, hoje, é um local aberto, com confortáveis mesas. No meio, seus criadores Julián Díaz e Florencia Capella reinventaram o panorama coqueteleiro da cidade. Atualmente, a batuta do balcão está nas mãos de Juan Cruz Oviedo, que homenageia Buenos Aires com drinques temáticos como Kavanagh ou Jardim Japonês, este último com um pequeno portal torii incluso e a possibilidade de fechá-lo com um aromatizante à escolha, mantendo a proposta viva. Bons vinhos, espirituosas elaboradas ad hoc para eles, um cardápio excelente de comidas e um horário amplo fazem desse bar um espaço de pura versatilidade.

VILLA CRESPO / COQUETELARIA / VINHOS / AFTER OFFICE / MÚSICA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPOR NEA

Oh! No, Lulu!

www.instagram.com/ohnolulutikibar

Aráoz 1019, CP 1414

É só atravessar a porta para ser transportado ao universo havaiano criado por Ludovico De Biaggi: luz vermelha, luminárias de vime e um balcão com drinques que cospem fogo. Bases de rum e de vermute infundadas em frutas tropicais enchem copos com forma de caveira, sereia ou tubarão. Os hits comestíveis: pad thai e cebola frita com forma de flor.

VILLA CRESPO / COQUETELARIA / TARDE DA NOITE / MÚSICA / COZINHAS DO MUNDO

Punto Mona

www.instagram.com/puntomona.bar

Fraga 93, CP 1427

Mona Gallosi abriu seu próprio bar em um galpão de bairro, que transformou com um balcão de oito metros, murais de Martín Ron e um pátio para dançar ao ritmo dos DJs. A carta de coquetéis vai de clássicos

atemporais a criações originais. Para comer, dá para escolher pratos leves ou outros mais substanciosos, inclusive há opções vegetarianas e veganas.

CHACARITA / AR LIVRE / COQUETELARIA / MÚSICA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Sofá

www.instagram.com/sofa.unbar

Av. Dorrego 1301, CP 1414

No novo eixo gastronômico da avenida Dorrego, as bartenders Agostina Elena e Sabrina Traverso abriram recentemente seu bar. Tem coquetéis clássicos e de autor, batizados com as letras do abecedário, mesas na calçada e, no primeiro andar, tem também música. Para comer, entradas como pakoras e provoletas, e pratos principais como milanesa e nhoques de cenoura.

CHACARITA / COQUETELARIA / MÚSICA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Sede Whisky

www.instagram.com/sedewhisky

Guevara 421, CP 1427

O local é pequeno, mas o amor pelo whisky é grande: sentado, debruçado ou de pé, os frequentadores bebem com entusiasmo drinques à base de scotch, irlandês ou bourbon. Periodicamente, há noites de karaoke ou vinil, ou bate-papos para lembrar que o whisky não tem gênero. Para comer, tem burrata, asinhas de frango e bolinhos.

CHACARITA / COQUETELARIA / COMIDA DE RUA

Bar Pintón

www.instagram.com/barpinton

Mercedes 3940, CP 1419

Drinques de autor e gim tirado diretamente do barril, além de vinho, cerveja, hambúrgueres e tempuras. Parte do novo progresso gastronômico em Devoto, demonstra que a febre dos coquetéis não tem fronteiras.

DEVOTO / COQUETELARIA / COMIDA DE RUA

Kōri Omakase Bar

www.instagram.com/kori.omakase

Guatemala 5781, CP 1425

Com balcão para dez comensais e algumas poucas mesas e cadeiras, este bar a portas fechadas leva o omakase à coquetelaria. Aqui, o princípio é que o cliente deixe tudo por conta do bartender Adrián González Buntalyk. Para acompanhar, sushi com peixe do dia e massa com camarão.

PALERMO / PORTAS FECHADAS / COQUETELARIA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Chintonería

www.instagram.com/chintoneria

Echeverría 1677, CP 1428

O estridente alaranjado chama a atenção de quem passa pela passagem Echeverría, no Bairro Chinês portenho. Quem entra no local, onde impera o balcão, é recebido pelo pioneiro Pablo Pignatta, que busca convencer os visitantes sobre seu fanatismo pelo zimbros com variações de gin&tonic. Para comer, sanduíches do local ao lado, Sando de América.

BELGRANO / COQUETELARIA

Al Fondo

www.instagram.com/alfondo.bar

Campos Salles 2145, CP 1429

Onde antes havia um galpão, funciona agora este speakeasy escondido na parte traseira do restaurante Piedra Pasillo, conectado através de uma escada no pátio. Atrás do balcão, Santiago Migliano prepara coquetéis clássicos e de autor com bases maceradas, infundadas ou com especiarias. A cozinha entrega pratos para dividir, como seus bolinhos de kimchi e empanadas de veado.

NÚÑEZ / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Doppelgänger

www.instagram.com/doppelbar

Av. Juan de Garay 500, CP 1114

Um cantinho de glamour em pleno San Telmo, com um balcão vindo de outra época. Sobre ele, abajures Tiffany e frases escritas em um quadro de feltro. No comando, o estiloso head bartender Ariel Figueroa. Um dos primeiros bares deste século a se afastar das bebidas doces para voltar aos clássicos, risco premiado com um lugar no ranking dos melhores drinques do crítico do New York Times, Robert Simonson.

SAN TELMO / COQUETELARIA

Kona

www.instagram.com/konacornerba/

Castañeda 1899, CP 1428

Nos bastidores do Kona, estão duas das mulheres mais poderosas da gastronomia argentina da atualidade. O restaurante está dirigido pela renomada cozinheira Narda Lepes, apostando na cozinha japonesa tradicional, com uma visão contemporânea: tem gyozas crocantes, caldo de missô, deliciosas lulas com manteiga de shoyu, além de sushi, pratos de panela e um tataki de ojo de bife (filé de costela) saído das brasas. No primeiro andar, a bartender Inés de los Santos criou um bar cheio de detalhes e coquetéis, reproduzindo a maneira de beber dos melhores balcões de Tóquio. Uma pedida: o menu omakase da coquetelaria, para conhecer em profundidade a visão de Inés e de seu seguidor, Lucas Rothschild. Um luxo redobrado em uma imponente esquina.

BELGRANO / COZINHA JAPONESA / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPOR NEA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Gran Bar Danzón

www.instagram.com/granbardanzon

Libertad 1161, CP 1012

Há 25 anos foi aberto este bar que se tornou um emblema da cidade, um pioneiro da alta coquetelaria e dos bares de vinhos portenhos. Após duas décadas e meia, o Danzón continua lá, tão vivo como sempre: um longo e bonito balcão dedicado às espirituosas e às coqueteleiras, um balcão menor para beber

vinhos por taça e de rótulos provenientes de toda a Argentina; e um salão onde provar uma cozinha de ares mediterrâneos e sushi de qualidade. Falar do Danzón é falar da cidade de Buenos Aires, de sua gente, de sua reconhecida noite e de seus melhores sabores. Um imperdível.

RECOLETA / BAIRRO NORTE / VINHOS / COQUETELARIA / JOVENS CHEFS / AFTER OFFICE / TARDE DA NOITE / COZINHA CONTEMPOR NEA

Presidente

www.instagram.com/presidentebar/

Av. Pres. Manuel Quintana 188, CP 1129

Glamour em um casarão da Recoleta, com luminárias de vidro e um balcão resplandecente. O sempre elegante e carismático bartender Seba García é o frontman desta galera luxuriosa que gosta de preparar coquetéis servidos em belas taças de cristais. Atrás há um salão oculto, com seu segundo balcão. Um desses lugares onde convém pôr roupa de festa para ir e aproveitar para comer um ojo de bife (filé de costela) ou uns camarões à milanesa ao ritmo do dj de turno.

RECOLETA / BAIRRO NORTE / COQUETELARIA / TARDE DA NOITE / COZINHA CONTEMPOR NEA / MÚSICA

El Limón

www.instagram.com/ellimonbar/

Castillo 590, CP 1414

Pequeno, um pouco intimista, mas que nesses dias agitados se expandiu até ocupar toda a calçada, criando um ambiente de festa de rua, assim é El Limón, a casa de Lucas Dávalos e Diego Aguinsky. Ótimos coquetéis de autor, onde cada mínimo detalhe é pensado, sabores requintados, alguns pratinhos de acompanhamento, muita música e um ambiente descontraído, sem códigos impostos e sem falsas pretensões.

VILLA CRESPO / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPOR NEA / MÚSICA



Coreia em Buenos Aires: entre a tradição e a modernidade



O número fala por si só: com uns 20.000 imigrantes coreanos no país, a Argentina possui a maior coletividade coreana da América hispanofalante. É uma imigração recente, instalada entre 1965 e meados da década de 1990. A grande maioria se concentra na cidade de Buenos Aires, onde seus integrantes se especializaram na indústria têxtil. Assim nasceu o primeiro “Bairro Coreano”, tendo seu eixo na Av. Carabobo, entre Eva Perón e Castañares, na parte sul do bairro de Flores. Mais tarde, com o desenvolvimento da zona de venda atacadista de vestuário no cruzamento das avenidas Avellaneda e Nazca, nasceu um segundo “Bairro Coreano”, desta vez no limite entre Flores e Floresta: estes dois bairros compartilham características em comum, com supermercados de alimentos importados e frescos, igrejas, salões de beleza, centros médicos, imobiliárias e outros comércios e serviços que atendem às necessidades da comunidade.

À medida que a coletividade coreana foi crescendo em Buenos Aires, sua gastronomia também cresceu. Começou, primeiro, escondida dentro de restaurantes caseiros, sem cartazes e sem nenhuma publicidade, aceitando somente os comensais da própria comunidade. Mas, nos últimos anos, graças às novas gerações já nascidas na Argentina, estas começaram a estabelecer laços abertos com o restante da cidade, criando uma oferta de um enorme valor gastronômico.

Hoje, há mais de 60 restaurantes coreanos em Buenos Aires. A maioria está distribuída nos dois bairros coreanos, mas seus restaurantes também ganham terreno em outros polos gastronômicos como os de Palermo, Chacarita e no Microcentro portenho. Há restaurantes especializados na cozinha tradicional coreana, outros em comida rápida e alguns que fazem uma fusão entre sabores asiáticos e argentinos.

Juntamente com o animé, o k-pop, o cinema e suas séries, a cozinha coreana é reconhecida hoje no mundo por seu sabor intenso e por uma filosofia de alimentação saudável, baseada em fermentações e na riqueza de seus ingredientes. Mesmo assim, poucas são as cidades a terem, realmente, uma gastronomia coreana com raízes profundas fincadas em sua história local: Buenos Aires é uma delas.



A comida coreana mais saborosa que provei é a dos restaurantes coreanos da Argentina

JONG-YOUN CHOO

Afirmou, em 2015, Jong-Youn Choo, naquela época embaixador da Coreia na Argentina. Os motivos, explicou ele, eram três: porque em Buenos Aires é possível encontrar uma cozinha caseira coreana tradicional dos anos de 1950, porque hoje é difícil de encontrar essa cozinha na própria Coreia; porque na Argentina há produtos frescos muito bons, incluindo vegetais e legumes e porque a carne argentina é muito superior comparada com as de outras partes do mundo.



Sandulchan

www.instagram.com/sandulchan/

Pje. Valle 12, CP 1406

Pequeno restaurante escondido atrás de uma porta pintada de azul no calçadão do bairro comercial de Flores. Lá, Mama Moon (apelido dado pela comunidade em sinal de respeito) dirige uma cozinha de férrea tradição coreana.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA / PORTAS FECHADAS

Ku:l

www.instagram.com/restaurantekul/

Av. Carabobo 1107, CP 1406

No bairro coreano do Baixo Flores, Ku:l é reconhecido por oferecer o melhor bossam (carne de porco com baechu e kimchi de nabo) da cidade.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Han Obaeknyeon

www.instagram.com/han.obek/

Campana 685, CP 1406

Este restaurante se tornou o favorito da coletividade por sua especialidade, o sundae, uma morcilha coreana preparada com arroz, macarrão de fécula de batata doce e cebolinha verde.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Bi Won

www.instagram.com/biwonbistro

Junín 548, CP 1026

O primeiro restaurante coreano da cidade aberto fora dos bairros da coletividade, pioneiro em difundir esta gastronomia para o restante dos portenhos.

BALVANERA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Una Canción Coreana

www.instagram.com/una.cancion.coreana/

Av. Carabobo 1549, CP 1406

Funcionando há 11 anos, é um dos melhores exemplos de como os sabores coreanos conseguem seduzir todos os portenhos. Um local bonito situado na rua Carabobo, seu nome se deve a Anna Ra Chung, cantora de ópera coreana e integrante da família proprietária.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Singul Bongul

www.instagram.com/singulbongul/

Morón 3402, CP 1407

Seu mulnengmyon (sopa gelada de carne de vaca com macarrão cabelinho de anjo de trigo sarraceno) é um prato ideal para desfrutar nos dias quentes do verão portenho.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Nanum

www.instagram.com/nanum_bsas/

Roseti 177, CP 1427

Uma proposta transgressora e moderna, localizada em Chacarita. A conhecida cozinheira Lis Ra fusiona sabores de Buenos Aires e da Coreia com uma visão de alta cozinha, dando vida a pratos como os camarões com manteiga, gochugaru, ajo, creme de tofu, kimchi de caule do funcho e abacaxi em calda.

CHACARITA / COZINHA MODERNA / JOVENS CHEFS / COZINHA COREANA

Kyopo

www.instagram.com/kyopo.bsas/

Dr. Juan Felipe Aranguren 3053, CP 1406

Pablo Park é cozinheiro profissional e foi o primeiro a gerar uma comida de rua com aromas coreanos, agregando elementos do sudeste asiático, da Europa e da Argentina. Exemplo disso: o hambúrguer com kimchi e um bibimpab que tem manga, pickles e abacate.

FLORES / COZINHA MODERNA / COMIDA DE RUA / COZINHA COREANA

El pasaje Ruperto Godoy

Entre Páez y Felipe Vallese, CP 1406

Em apenas uma quadra se concentram mais de dez propostas coreanas diferentes, ao redor de uma rua onde só podem circular os pedestres, única na cidade.

FLORES / COMIDA DE RUA / COZINHA COREANA

Fa Song Song

www.instagram.com/fasongsong_ar/

Esmeralda 993, CP 1007

Localizado no Microcentro portenho, uma proposta muito buscada pelos empregados de escritório, turistas e vizinhos.

RETIRO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA / COMIDA AO AR LIVRE

Mr. Ho

www.instagram.com/mrho.kfood/

Paraguay 884, CP 1057

Martín Ho não conduz apenas, junto com seu sobrinho, o programa de televisão El tío y el sobrino (onde mostram a cozinha coreana para todo o país), mas também é proprietário deste restaurante no centro da cidade, que oferece um cardápio tradicional com aceno moderno.

RETIRO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Maniko

www.instagram.com/manikofc/

Felipe Vallese 3472, CP 1407

Thames 1780, CP 1414

Um dos pioneiros em oferecer o clássico frango frito coreano. Possui dois locais: o primeiro no bairro coreano e, o segundo, em pleno Palermo Viejo.

FLORES / PALERMO / COMIDA DE RUA / COMER COM AS MÃOS / COZINHA COREANA

Kikiriki

www.instagram.com/kikiriki.official/

Terrero 1525, CP 1417

Em uma zona residencial de Flores, já fora do bairro coreano, Pedro Rim e Claudia Kang abriram Kikiriki, um local com um amplo terraço para desfrutar de um frango frito, acompanhado de uma cerveja artesanal.

FLORES / PALERMO / COMIDA DE RUA / COMER COM AS MÃOS / COZINHA COREANA / COMER AO AR LIVRE

Casa Feliz

www.instagram.com/casafelizrestaurant/

Av. Carabobo 1537, CP 1406

Bibimnaengmyeon (macarrão preto frio, com carne, ovo e patê de pimentão), kalguksu (um ensopado com camarão, macarrão e verduras) e os clássicos gunmandu (dumplings coreanos) são alguns dos pratos mais pedidos neste restaurante.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Urijib

www.instagram.com/urijib_954/

Cuenca 954, CP 1416

Instalado dentro de uma casa, oferece a clássica parrilla coreana onde a carne é assada na própria mesa, acompanhada de diferentes banchan.

VILLA SANTA RITA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Yugane

www.instagram.com/restaurante.yugane

Um dos restaurantes coreanos de maior sucesso no bairro comercial de Nazca e Avellaneda, especializado na barbacoa coreana.

FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA COREANA

Fine dining

a alta gastronomia diz presente em Buenos Aires

Definir a alta gastronomia não é fácil: é uma soma de elementos que fazem com que um restaurante pertença a uma verdadeira elite da cozinha de um lugar. Essa somatória inclui o ambiente cuidado, um serviço profissional e esmerado, uma cave de vinhos e bebidas que harmonizam com cada tipo de comida, além de chefs com nome próprio que dominam perfeitamente as técnicas, que não poupem nenhum detalhe em cada prato, em cada receita. Alguns poderão ser mais clássicos, outros apostar na vanguarda, mas sempre atrelados à qualidade dos ingredientes, buscando de forma exaustiva as melhores matérias-primas do país.

Falar do mundo do fine dining é falar de lugares tão dissímeis como são e foram El Bulli, El Celler de Can Roca, Noma, Per Se, Le Bernardin, Kagurazaka Ishikawa, bem como um formidável contingente latino-americano onde brilham nomes como os do Central em Lima, Boragó em Santiago do Chile, Pujol na Cidade do México, Leo em Bogotá ou o Evvai em São Paulo. Buenos Aires também tem sua própria história para contar, com restaurantes criativos, com menus degustação, com grandes chefs que exibem não apenas conhecimento mas também experiência.

Longe da pompa dos tempos de outrora, da formalidade da alta cozinha importada há décadas da França e do restante da Europa, hoje o fine dining cruza fronteiras: são lugares que, independentemente de seu requinte e de uma conta mais cara comparada com outros estabelecimentos gastronômicos, conseguem ser espaços descontraídos onde é possível desfrutar de uma excelente refeição em companhia de amigos ou a dois, aprender sobre produtos e produtores, sobre receitas e técnicas, através de uma experiência completa englobando cada um dos quesitos de um restaurante



A proposta gastronômica conquistou maior protagonismo, por isso Michelin tem posto a atenção na região: eles viram que aqui havia um importante conteúdo. E outras listas e reconhecimentos também destacam o que está acontecendo em Buenos Aires. Diariamente, recebemos pessoas que, com orgulho, nos dizem que gostam muito do que fazemos e que, em termos comparativos, estamos no mesmo nível dos melhores restaurantes do mundo inteiro.

CHEF GABRIEL OGGERO

PROPRIETÁRIO DO CRIZIA



Crizia

www.instagram.com/crizia_restaurant

Fitz Roy 1819, CP 1414

Crizia já tem quase duas décadas de vida. E, durante esse tempo, tem oferecido não apenas as melhores ostras de Buenos Aires, mas também aprimorado uma comida baseada no grande território argentino. Com Gabriel Oggero à frente das fornalhas, o lugar se especializa em peixes e frutos do mar de toda a Costa Atlântica, além de variedades de milhos e de batatas dos Andes, carnes das planícies, verduras dos melhores produtores. A grande cave de vinhos exposta abriga prestigiosos rótulos muito difíceis de conseguir em outros lugares.

PALERMO / ALTA COZINHA / VINHOS / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Aramburu

www.instagram.com/arambururesto

Vicente López 1661, CP 1103

Com mais de 15 anos de vida e com uma recente mudança a um local muito mais amplo e refinado, este restaurante é um dos melhores expoentes do fine dining portenho. Lá, o chef Gonzalo Aramburu e uma grande equipe de cozinha elaboram produtos com uma técnica apurada e uma imaginação transbordante. O lugar só oferece o menu degustação: são 16 passos servidos em menos de duas horas e que podem ser acompanhados de diferentes vinhos e bebidas sugeridos pelo sommelier.

RECOLETA / ALTA COZINHA / VINHOS

Trescha

www.instagram.com/trescharestaurant

Murillo 725, CP 1414

Dirigido pelo jovem chef Tomais Treschanski, Trescha é a última grande novidade da cidade portenha, em se tratando de menus degustação. Lá, este cozinheiro oferece uma experiência eclética limitada a 10 comensais por turno, todos sentados em um balão de onde é possível ver a montagem e a finalização de cada passo. São pratos pensados com imaginação e provados de maneira exaustiva no laboratório instalado por Tomais no primeiro andar. Possui sua própria horta. O menu pode

vir acompanhado de vinhos, drinques, de maneira mista ou inclusive com preparações sem álcool.

VILLA CRESPO / ALTA COZINHA

Roux

www.instagram.com/rouxresto

Peña 2300, CP1126

Em um menu com influência francesa e espanhola, sem esquecer as raízes nacionais, este restaurante conduzido pelo experiente Martín Rebaudino procura introduzir pequenos produtores de todo o país, destacando na carta a origem dos ingredientes. Sem dúvida alguma, as especialidades do lugar são os peixes e os frutos do mar, mas também vale a pena pedir o cordeiro mamão ou o leitão, duas carnes que se desmancham na boca. O local é pequeno, mas possui uma cave com mesa no porão e uma ampla calçada com deck.

RECOLETA / ALTA COZINHA / COZINHAS DO MUNDO / AR LIVREE

Elena

www.instagram.com/elena.restaurante

Posadas 1086, CP1011

Um restaurante de alta cozinha que faz o impossível para não parecer de alta cozinha, assim se pode definir o Elena, a proposta dirigida por Juan Gaffuri dentro do hotel Four Seasons Buenos Aires. Pratos para dividir colocados no meio da mesa, sabores que oscilam entre o caseiro e o requintado, e uma qualidade de produtos (especialmente de carnes maturadas) difíceis de superar.

RETIRO / ALTA COZINHA

Mishiguene

www.instagram.com/mishigueneba/

Lafinur 3368, CP 1425

Há pouco menos de uma década, Tomais Kalika fundou este projeto, colocando a gastronomia judaica em um patamar altíssimo, a partir de uma proposta moderna que reinterpreta os clássicos e, criando, ao mesmo tempo, novos pratos a partir de diferentes influências. Faz parte de uma tendência global: o crescimento da cozinha israelense para além das fronteiras do Oriente Médio. Um lugar que marcou um

antes e um depois, reconhecido entre os melhores restaurantes deste estilo no mundo.

PALERMO / COZINHA MODERNA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / COZINHA JUDAICA / ALTA COZINHA

Mercado de Liniers

www.instagram.com/mercado_de_liniers

Gorriti 6012, C1414

As influências do chef Dante Liporace são várias: por um lado, a Pampa argentina e sua tradição de carnes de vaca; por outro, as técnicas de vanguarda instauradas por ElBulli há mais de duas décadas. Mas, a tudo isso, acrescenta-se sua própria visão, seus jogos, seus gostos. Só aqui dá para provar umas mollejas (moela de carne de vaca) com maçãs, maracujá e espuma de tinta e batata; também um whisky japonês infundado com trufa preta fresca; e um waffle aerado e crocante, recheado com espuma de iogurte de frutos vermelhos e coberto de xarope de bordo. Um salão pequeno, uma magnífica cozinha exposta ao lado das mesas.

PALERMO / ALTA COZINHA

Oviedo

www.instagram.com/restauranteoviedo/

Beruti 2602, CP 1425

Um lugar único na cidade. Tradição de bodegón espanhol com uma visão local e qualidade de alta cozinha, tudo isso passado pela peneira de seu proprietário, Emilio Garip, considerado por muitos como o melhor anfitrião de Buenos Aires. Emilio é uma verdadeira instituição da gastronomia argentina, não apenas por sua cordialidade e elegância, mas também por seu modo de conceber a qualidade: o melhor azeite, os melhores peixes, uma cave de vinhos que é legenda, uma lavanderia própria no primeiro andar para que as toalhas de mesa e os guardanapos brilhem sempre com seu impoluto branco. Seja para comer arroz, peixes, leitão, massas, ... entrar no Oviedo é entrar em uma casa amada, onde se come os melhores produtos do país e do mundo.

RECOLETA / ALTA COZINHA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ESPANHOLA / PEIXES E FRUTOS DO MAR



Sorveterias: muito mais do que a tradição italiana

Quanto sorvete já passou pelos paladares argentinos em mais de um século de história. Jorro de sorvetes, cremosos e à base de água, de sabores clássicos e outros inovadores, artesanais e delicados, intensos e gulosos. Para este país, o sorvete é uma coisa séria: conforme a AFADHYA (Associação Fabricantes Artesanais de Sorvetes e Afins), nove entre cada dez argentinos consomem sorvete artesanal durante o verão, oito entre cada dez considera o sorvete como um representante da gastronomia argentina no mundo e quase a metade dos entrevistados afirma comer sorvete, ao menos, duas vezes por semana. A famosa Noite das Sorveterias, organizada por esta associação, reúne mais de 300 sorveterias artesanais na cidade portenha que oferecem, uma vez por ano, descontos de 50% em algumas de suas versões geladas.

Neste sentido, a trajetória é extensa e são muitas as novidades. Ao longo de cem anos, o sorvete e as sorveterias foram se transformando ao ritmo das mudanças ocorridas na cidade. Há apenas 30 anos, a maioria das sorveterias abria só no verão e na primavera e logo fechavam durante os seguintes seis meses do ano. Hoje, não permanecem apenas com suas portas abertas os 365 dias do ano, mas também introduziram mesas, cadeiras, menus de cafeteria e confeitaria, fazendo aumentar a atração do local.

Na última década, a tendência em matéria de inovação nas sorveterias foi voltar às fontes, com o foco no produto e na qualidade dos insumos, buscando ingredientes naturais, frutas frescas, deixando de lado os conservantes e colorantes, em sintonia com o que aconteceu com boa parte da melhor gastronomia portenha. Trata-se, no final das contas, de regressar ao simples, de fazer o melhor sorvete possível com matérias-primas nobres e locais. De consolidar o sorvete como um ícone de Buenos Aires, como a carne, o vinho e o mate





Os mestres sorveteiros se profissionalizam cada vez mais, o que é muito bom. Há sorveterias que buscam ressaltar produtos genuínos com boas práticas de elaboração e fazendo produtos do dia. Cada uma, com suas próprias características, busca se diferenciar. Noto também que as grandes cadeias têm se ampliado, e entendo que isto é positivo: cada conceito tem seu cliente, essa ampliação nos leva a uma concorrência muito positiva. Nos obriga a elevar nossa qualidade, a posicionar melhor os nossos produtos, conhecendo profundamente não apenas a técnica dos sorvetes, mas também a funcionalidade de cada produto, a utilização de insumos cada vez mais naturais. Estas mudanças fazem bem a todos nós dentro deste ramo. Outra coisa que destaco dos últimos anos é o fato de haver cada vez mais uma melhor comunicação entre nós, colegas elaboradores de sorvete, gerando um círculo virtuoso muito interessante.

BELÉN CIMINO

PROPRIETÁRIA E MESTRE SORVETEIRA DO CIMINO CR



Rapa Nui

www.instagram.com/chocolates_rapanui

Av. Lincoln 4218, CP 1419

Av. Elcano 3127, CP 1426

Arenales 2302, CP 1124

Uruguay 1284, CP 1016

Malabia 2014, CP 1425

Av. Pedro Goyena 1515, CP 1184

Av. Santa Fe 772, CP 1059

A chocolateria proveniente de Bariloche chegou a Buenos Aires em 2015 e elevou muito o patamar das expectativas quanto à qualidade dos sorvetes e à bonita estética de seus locais. Através de uma eficiente logística, a matéria-prima é trazida da Patagônia, para que cada sorveteria elabore os produtos in situ, obtendo produtos frescos e cremosos. Os sabores de chocolate são o ponto mais forte desta cadeia. Além disso, esta marca é a criadora das famosas FraNui (framboesas congeladas e cobertas de chocolate), que se tornaram um ícone global, exportado a vários países.

PALERMO / RECOLETA / RETIRO / CABALLITO / COLEGIALES / VILLA DEVOTO / SORVETE / DOCES / CHOCOLATE / DOCES / SORVETES / ATP / AR LIVRE

Lado Bueno

www.instagram.com/ladobuenook/

Navarro 3184, CP 1419

Gral. José Gervasio Artigas 1802, CP 1416

Ciudad de la Paz 407, CP 1426

Av. Congreso 5249, CP 1431

J.B. Alberdi 622, CP 1424

Iberá 2290, CP 1429

Gral. Enrique Martínez 1404, CP 1426

40 anos de história. Uma sorveteria bem de bairro, nascida em Villa del Parque, que graças ao boca a boca cresceu e possui hoje sete locais e um dos sorvetes de doce de leite mais buscados da cidade. Usam matérias-primas de primeira qualidade, frutas naturais, sem saborizantes nem colorantes.

BELGRANO / COLEGIALES / VILLA URQUIZA / NÚÑEZ / CABALLITO / PATERNAL / VILLA DEL PARQUE / HISTÓRICO / DOCES / SORVETES / ATP / AR LIVRE

Antiche Tentazione

www.instagram.com/antichegelato

Honduras 4770, CP 1414

Av. del Libertados 6002, CP 1428

Nueva York 4002, CP 1419

Concepción Arenal 2965, CP 1426

Jerónimo Salguero 3172 (Paseo Alcorta Shopping), CP 1425

Inaugurada em 2017, cresceu graças à sua grande qualidade e herança 100% italiana. A família de um dos donos começou com a marca em Pádua, na Itália, onde foi reconhecida como uma das melhores daquele país. Em Buenos Aires, a família replica o estilo do gelato italiano, conseguindo um sorvete consistente e cremoso. Seu pistache com um toque de sal é um dos responsáveis pela fama deste lugar.

PALERMO / BELGRANO / VILLA DEVOTO / COLEGIALES / COZINHA ITALIANA / DOCES / SORVETE / ATP

Cadore

www.instagram.com/heladeriacadore/

Corrientes 1695, CP 1042

Única sucursal desde 1957, estão orgulhosos de suas receitas já portenhas, mas herdadas de antepassados italianos, justamente de Cadore, no norte da Itália. Sorvetes bem artesanais, elaborados em uma pequena cozinha que pode ser vista ao fundo do local, com os sabores mais apreciados pelos argentinos. O mais pedido: o doce de leite de flocos de chocolate, com um doce leite totalmente elaborado pela própria casa.

SAN NICOLÁS / DOCES / HISTÓRICO / SORVETE / ATP

Scanapiecco

www.instagram.com/scannapiecohelados

Álvarez Thomas 10, CP 1427

Av. Corrientes 1660, CP 1042

Fundada por imigrantes italianos em 1938, é uma das sorveterias mais antigas da cidade, sem perder nunca a qualidade de sempre. Por décadas, funcionou no mesmo local, recém em 2022, foi aberta uma filial em Manduca, no passeio gastronômico do Paseo la Plaza. Seu doce de leite com flocos de chocolate servido na casquinha é um sucesso indiscutível.

COLEGIALES / SAN NICOLÁS / HISTÓRICO / DOCES / SORVETE / ATP / AR LIVRE

Italia

www.instagram.com/heladositalia/

Juncal 1760, CP 1061

Salvador 4795, CP 1414

Nascida já faz tempo, em 1972, na encantadora Mar del Plata, ao longo de sua história, Itália se consolidou como um dos grandes nomes de sorvetes da Argentina, conhecida não apenas pelos próprios marplatenses, mas também por milhões de turistas que todos os anos passam as férias, feriados e escapadas diversas pela principal cidade turística de nossa orla. Assim, dá para entender a felicidade de muitos quando finalmente Itália decidiu abrir um local na capital portenha, primeiro em Palermo, e depois na Recoleta. Imperdível o seu sambayón, também um dos inventos de maior sucesso, o cannoli recheado de sorvete e coberto com chocolate meio-amargo.

[PALERMO / RECOLETA / HISTÓRICO / ATP / HELADOS / DULCES](#)

Chungo

www.instagram.com/heladoschungo/

Av. San Isidro Labrador 4598, CP 1429

Virrey del Pino 2500, CP 1426

Cabildo 2231, CP 1428

Roosevelt 1702, CP 1428

Varela 4866, CP 1417

Olazábal 5092, CP 1431

Cuenca 2796, CP 1417

Av. Juan Bautista Alberdi 1250, CP 1424

Humboldt 1906, CP 1414

Cabello 3300, CP 1425

Av. Del Libertador 7395, CP 1429

Av. Rivadavia 4053, CP 1205

Ramón I. Falcón 5408, CP 1408

Av. Mosconi 2602, CP 1419

Originária de Saavedra, foi uma promotora da modernização das sorveterias a partir dos anos 90. Foi se adaptando aos novos tempos e às exigências do público e hoje oferece sorvetes de qualidade e filiais em boa parte da cidade. Tem também sobremesas geladas, tortas e cafeteria.

[SAAVEDRA / NÚÑEZ / BELGRANO / DEVOTO / VILLA URQUIZA / VILLA LURO / VILLA PUEYRRREDÓN / ALMAGRO / CABALLITO / PALERMO VILLA DEL PARQUE / DOCES / SORVETES / ATP / AR LIVRE](#)

Gruta

www.instagram.com/heladosgruta/

Mariscal Antonio José de Sucre 2356, CP 1428

Uma autêntica sorveteria de bairro, sem filiais e sem apps de delivery, mantém um atendimento personalizado aos clientes que passam por lá para comprar seus sorvetes de doce de leite com flocos de chocolate (dulce de leche granizado) seu sambayón ou seus quinotos al whisky, todos ansiosos para receber as amêndoas caramelizadas de cortesia se pedirem mais de um quarto de quilo. Um ícone de Belgrano desde que abriu, há quase 50 anos.

[BELGRANO / HISTÓRICO / DOCES / SORVETES / ATP](#)

El Piave

www.instagram.com/elpiave

Av. Montes de Oca 1000, CP 1270

Família de imigrantes italianos que, a meados do século passado, chegou à Argentina com suas receitas de gelato e começou a conquistar paladares na zona sul da cidade e nos bairros adjacentes. Aberto em 1995, seu emblemático local de Barracas é o único na cidade de Buenos Aires, com quase 80 sabores para provar, alguns tão inovadores como os de abacate ou os de iogurte.

[BARRACAS / HISTÓRICO / DOCES / SORVETES / ATP](#)

El Ciervo

www.instagram.com/heladeriaelciervo/

Carhue 124, CP 1408

Albariño 115, CP 1408

Lisandro de la Torre 299, CP 1408

Rivadavia 10185, CP 1408

Uma sorveteria de culto no oeste portenho, com locais em Liniers e Villa Luro. Fundada, em 1967, por um imigrante que recebe os clientes até o dia de hoje, e um dos maiores defensores do sorvete artesanal na Argentina. Com o tempo, foi introduzindo tecnologia para melhorar seu método de produção, sem jamais abandonar a qualidade de seus insumos. O de baunilha é um de seus sorvetes estrela.

[LINIERS / VILLA LURO / HISTÓRICO / DOCES / SORVETES / ATP / AR LIVRE](#)

Obrador Florida

www.instagram.com/obradorflorida

Soler 5063, CP 1425

Mais do que uma sorveteria, este é um restaurante de sorvetes, com uma carta de sabores que varia em cada estação. O chocolate, por exemplo, não sai do tablete, mas do grão de cacau. Além disso, tem sobremesas originais, tortas e guloseimas geladas. Uma proposta diferente.

PALERMO / DOCES / SORVETES / ATP

Américo

www.instagram.com/amicohelados/

Av. Alicia Moreau de Justo 876, CP 1107

Provinda de Rosário, outra das capitais nacionais do sorvete artesanal, Américo desembarcou em Buenos Aires com seus sorvetes artesanais elaborados com produtos naturais da estação. As variedades de chocolate (com 40 e 80% de cacau) são uma amostra de sua qualidade. O de pistache é outra das grandes estrelas.

PUERTO MADERO / DOCES / SORVETES / ATP / AR LIVRE

Finde

www.instagram.com/finde.heladeria/

Dr. Emilio Ravignani 1949, CP 1425

Sorveteria e bar de sobremesas. Assim se apresenta este local aberto em 2020 que, longe do conceito “al paso” (comer no balcão ou em pé) convida a se sentar às mesas distribuídas em vários andares. Os sabores dos sorvetes podem variar conforme a estação. No verão, você pode encontrar, por exemplo, os de melancia e laranja. As sobremesas e a confeitaria são outro ponto forte do local: cookies, crumbles e seu original volcán (petit gateau) no copo.

PALERMO / DOCES / SORVETES / ATP / AR LIVRE

Pistacchio

www.instagram.com/pistacchiohelados/

Santos Dumont 3429, CP1427

Um quadro com os sabores escritos à mão anuncia os sabores disponíveis que, independentemente dos clássicos de sempre, variam com o tempo. O que nunca falta é o seu delicioso chocolate, o de doce de leite e o de pistache, a estrela da casa. Pode ter também de iogurte e de maracujá, entre outros.

COLEGIALES / DOCES / SORVETES / ATP

Cimino

www.instagram.com/cimino.cr

Dr. Rómulo Naón 2186, CP 1430

Sorvetes frescos e naturais, elaborados diariamente de maneira artesanal com tecnologia italiana. Essa é a base do Cimino, onde é utilizada unicamente a melhor matéria-prima e os resultados não passam despercebidos. Os mais originais ficam por conta de seus sabores especiais, como o de chocolate belga, o de pistache de San Juan, ou o de lemon pie.

BELGRANO / DOCES / SORVETES / ATP



Japão em Buenos Aires

A comunidade japonesa já possui 125 anos de vida na Argentina. É a história de uma imigração silenciosa que, ao buscar um lugar e como se desempenhar na sociedade, optou por atividades que ultrapassassem a barreira idiomática, como a floricultura ou as tinturarias. Ao desembarcarem em Buenos Aires, as famílias nipônicas se instalaram primeiro nas zonas mais próximas do porto, em bairros como La Boca, Barracas, San Cristóbal, Balvanera.

As diferentes associações, como o Centro Okinawense na Argentina, foram seu refúgio. Em se tratando de gastronomia, é possível identificar três grandes momentos da cozinha japonesa em Buenos Aires. O primeiro deles começou na década de 1960, com pequenos restaurantes dedicados, quase exclusivamente, para a crescente coletividade japonesa que começava a se assentar no país. Um dos pioneiros foi Yuki, aberto no longínquo ano de 1966. Naquela época, o consumo de carnes vermelhas superava os 100 quilos per capita, e os argentinos olhavam com receio o arroz, o peixe cru e as algas, base da alimentação japonesa.

O segundo momento começou na década de 1990, puxado pelas viagens que muitos argentinos faziam pelo mundo e também pelo crescente consumo de sushi em outras grandes cidades do hemisfério norte, como Nova Iorque e Miami. Com queijo cremoso e abacate, tão diferente do japonês original, o sushi (com o roll como carro-chefe) passou a ser o emblema da cozinha japonesa em Buenos Aires, com pioneiros como Furusato, Morizono e Haiku, dentre outros. Com a experiência e o conhecimento das segundas gerações em suas cozinhas (os chamados nikkei, descendentes de japoneses) os estabelecimentos se multiplicaram por toda a cidade: os mais tradicionais ficaram no centro portenho, outros abriram suas portas em Palermo, e alguns em Belgrano, perto do peixe fresco que se conseguia no já instalado Bairro Chinês.

Hoje, atravessamos um terceiro momento, o mais amplo, profundo e diverso da história desta gastronomia no país. Com o decorrer do tempo, a influência da internet, do mangá japonês e das viagens, os comensais começaram a ampliar o paladar, buscando sempre alguma coisa mais. Nestes últimos cinco anos, uma jovem geração nikkei se tornou independente, abrindo seus próprios restaurantes, proporcionando assim uma oferta nunca vista antes, respeitando os sabores tradicionais, mas com uma visão contemporânea. Em sua maioria, são espaços pequenos e familiares, e o atendimento é feito pelos próprios donos, com cardápios em espanhol (pelo respeito japonês às tradições, adotam os costumes do lugar que os acolheu). De limpeza impecável - muitos pratos se comem com as mãos-, a ambientação destes novos locais costuma ser simples, pois o critério é priorizar os sabores. Somado a isso, há uma geração de argentinos que, mesmo sem conexão familiar com o Japão, mas apaixonados por esta gastronomia, abriram restaurantes de sushi, sobretudo nos últimos tempos. Além disso, apareceram também os omakase, em geral, com pequenos balcões onde não há menu e quem decide o que vai ser servido é o próprio sushiman, com base nos melhores produtos que tiver à mão em cada momento do ano. A fim de poder se organizar melhor, mantendo as tradições para enfrentar juntos os desafios que implica a gastronomia, em 2018, um grupo de chefs proprietários de restaurantes japoneses criou a associação Club Gastro Japo, a qual terminou de impulsionar a gastronomia japonesa em Buenos Aires. Além do já consagrado sushi, começou a ser difundida outra variedade de sua cozinha com pratos quentes, como o lãmen, o kare e o tonkatsu. Esta associação instituiu também a semana "Gastro Japo Food Week", focada nas receitas tradicionais, com produtos locais e sazonais. Ganharam terreno os locais especializados em monoprodutos (como os yakitori, os takoyaki e os taiyaki) e, ao mesmo tempo, surgiram requintadas propostas omakase, restaurantes sem cardápio onde é o

Viajar com os sentidos

itamae (o responsável pelo sushi) quem decide que peças servirá aos comensais de acordo com os melhores produtos obtidos no dia. Também apareceram os izakaya, cantinas para beber e comer de forma descontraída e, como última novidade, diferentes cafés de especialidade japoneses começaram a ser abertos, onde o brilho fica por conta da delicadeza e requinte dos wagashi, os tradicionais doces vindos do longínquo oriente.

Hoje, a cozinha japonesa faz parte da paisagem da gastronomia portenha com propostas que agregam qualidade e sabor, apoiada nos melhores produtos do país, incluindo, sobretudo, a grande diversidade de peixes e frutos do mar proporcionados pela costa argentina.

Atualmente, além do globalizado salmão rosa, é comum encontrar nos melhores restaurantes japoneses niguiris e sashimis, elaborados com mero, peixe lírio, bonito, linguado, badejo, besugo, anchova de banco, corvina, cavala, palombeta, peixe-rei, trutas patagônicas, camarões, lulas, amêijoas e mexilhões, entre mais opções.



A comida japonesa ficou conhecida na Argentina através do sushi fusionado, que circulava nos anos 90 em cidades como Nova Iorque. Com o tempo, entre viagens, mangá e internet, as pessoas ampliaram o paladar e entenderam o valor dos ingredientes e dos sabores suaves, onde se prioriza o sazonal, o nutritivo e saboroso, o que nos permite aproveitar o que é dado pela natureza. Na cozinha japonesa, os sabores não são encobertos e os erros não são dissimulados. E, nessa simplicidade que a caracteriza, reside toda a sua complexidade.

ALEJANDRA KANO

ALMA MATER DO TRADICIONAL RESTAURANTE FAMILIAR ICHISOU. ALEJANDRA É A PRESIDENTE DO CLUB GASTRO JAPO E É TAMBÉM A EMBAIXADORA DA GASTRONOMIA JAPONESA ESCOLHIDA POR NADA MENOS QUE PELO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, SILVICULTURA E PESCA DO JAPÃO

Ichisou

www.instagram.com/restoichisou/

Venezuela 2145, CP C1096ABK.

Da mesma família criadora do Yuki (o restaurante japonês pioneiro em Buenos Aires), Ichisou é o lugar indicado para encontrar a melhor comida tradicional japonesa da cidade, comandada pela sushiwoman Alejandra Kano.

[BALVANERA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Sashimiya

www.instagram.com/sashimiyaresto/

México 1965, CP C1222ABC

“Um pouco do nosso Japão aqui”. Este é o espírito dos pratos do Sashimiya: receitas estritamente japonesas elaboradas com produtos frescos locais. Seu cardápio oferece teishoku (um menu japonês completo), além de uma sukiyaki room (onde se pode cozinhar o sukiyaki em grupos), e uma janta omakase no balcão nas quintas-feiras, exclusiva para dez pessoas.

[BALVANERA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Okiren

www.instagram.com/okirenresto/

Av. San Juan 2651, 1er piso, CP C1232AAI

Lugar de encontro da coletividade japonesa em Buenos Aires desde 1993, o restaurante do Centro Okinawense está aberto ao público em geral. Um pouco mais elegante que um clube social de bairro, em seu cardápio se destacam os sabores e os pratos tradicionais de Okinawa, com uma ótima relação preço-qualidade, oferecendo especialidades como o goya chanpuru, estrela da dieta da população considerada como a mais longeva do mundo.

[SAN CRISTÓBAL / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / ATP / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Nikkai Shokudo

www.instagram.com/nikkaishokudo/

Independencia 732, CP C1099AAU

Um dos restaurantes históricos da cidade, o Nikkai Shokudo funciona dentro da Associação Japonesa, oferecendo um amplo cardápio que

inclui sushi, bentôs (marmitas), variedades de lâmen, yakisoba e sobremesas japonesas. Um lugar ideal para almoços no centro da cidade. Possui um balcão para quem for sozinho, e um salão para pequenos grupos.

[SAN TELMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / ATP / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Furaibo

www.instagram.com/furaiboba/

Adolfo Alsina 429, CP C1087AAE

Localizado na zona histórica da cidade de Buenos Aires, além de ser um templo budista, Furaibo é um tradicional restaurante japonês. Seu primeiro andar é como um oásis perdido no meio do centro portenho, para comer lâmen, sushi e gyozas adaptados ao paladar local.

[MONTSERRAT / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Nueva Casa Japonesa

www.instagram.com/nuevacasajaponesaresto/

Humberto Primo 2357, CEP C1229AAK

Como um grande refeitório japonês, a Nueva Casa Japonesa nasceu como uma opção gastronômica instalada dentro de um dos mais conhecidos supermercados japoneses da cidade. O edifício foi renovado, juntamente com o restaurante, que hoje oferece também lâmen, macarrão udon e chicken teriyaki. Entre as especialidades, é possível conseguir unagi (enguia grelhada) e sanma (sardinha asiática).

[SAN CRISTÓBAL / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / ATP / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Bistro Tokyo

www.instagram.com/bistrotokiobsas/

Virrey del Pino 2551 1 piso, CP C1426EGS

Desde 1999, este lugar é dirigido por Takeshi Shimada, o mesmo do legendário Furusato. Instalado em um primeiro andar (algo muito tradicional no Japão), em um ambiente familiar, e com sua esposa Mariko comandando o salão, Shimada oferece sushi e autênticos pratos clássicos da gastronomia japonesa como ebi furai, tempura, sukiyaki ou chirashizushi.

[BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)



Niji

www.instagram.com/nijibsas/

Iberá 2424, CP C1429CMJ

Um clássico que, até pouco tempo, só aceitava reservas de japoneses recém chegados ao país, de diplomatas e de empresas nipônicas. Há 17 anos que, atrás de uma fachada residencial, o Niji funciona em um ambiente sem ostentação, discreto e silencioso. Um lugar perfeito para degustar pratos como oyakodon, gyoza ou kare, o curry japonês, com os sabores originais. Além disso, eles avisam aos comensais: “preparamos qualquer prato da comida japonesa que quiserem, consultem

antes”. Como todo izakaya, acompanhado de bebidas típicas: highballs de whisky, sake, umeshu.

NUÑEZ / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Fujisan

www.instagram.com/restfujisan/

Mendoza 1650, CP C1428DJP

Pioneira em difundir a gastronomia japonesa aos portenhos, a família Takayama fez do Fujisan um clássico. Com quase 20 anos e em pleno coração do Bairro Chinês, foi o primeiro restaurante japonês a ser declarado

lugar de Interesse Cultural pela Legislatura da Cidade de Buenos Aires, por sua contribuição à diversidade da gastronomia local. Versátil, seus pratos estão adaptados ao paladar local. Ideal para grupos, no primeiro andar, há salões para reuniões empresariais e festas.

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Haiku

www.instagram.com/sushihaiku.ar/

Roosevelt 1806, CP C1428BNH

Com seu poético nome, o Haiku foi criado há 21 anos por Quique Yafuso, procurando oferecer comida japonesa longe do microcentro e das zonas mais tradicionais desta comunidade. Sempre no mesmo bairro, hoje instalado na rua Roosevelt, oferece uma carta com sushi, yakimeshi, teppanyaki, yakitori e uma ampla variedade de vinhos. Em 2023, inaugurou uma segunda proposta omakase no primeiro andar, onde Takeshi Shimada serve pessoalmente seus comensais.

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Sanzuru

www.instagram.com/sanzarucocinajaponesa/

Juramento 2527, Local 35, CP C1428DNQ

Localizado dentro do Mercado de Belgrano, Akira Takeuchi oferece sushi e cozinha japonesa para levar ou para comer no pátio de comidas do lugar. Para quem busca as marmitas japonesas “bentôs”, pode levá-las com o tradicional sushi de variados tipos de peixes sazonais

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / AL PASO / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Harakiri de Una

www.instagram.com/harakirideuna/

Honduras 4756, CP C1414BML

No coração de Palermo, Harakiri de Una é uma proposta nikkei moderna, com a opção de salão com tatami e também mesas em um jardim coberto. Espaçoso e apto para grupos, oferece sushi e pratos quentes sob a batuta do famoso chef japonês Akira Takeuchi, incluindo pratos pouco convencionais para um restaurante: okonomiyaki, agedofu ou buta no kakuni.

PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / JOVENS CHEFS / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Mirutaki

www.instagram.com/mirutaki/

Ángel Justiniano Carranza 2339, C1425FXE

Os irmãos Nicolás e Matías Totake cumpriram o sonho de abrir seu próprio restaurante. Juntaram as duas estrelas da casa, o lámen e o sushi, em um único lugar. Receitas e sabores tradicionais com técnicas da cozinha moderna. Balcão com banquetas altas, para comer sozinho ou acompanhado.

PALERMO / JOVENS CHEFS / COZINHA JAPONESA / AL PASO / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Enso

www.instagram.com/enso.resto/

Holmberg 2248, CP C1430DOP

Novidade na cidade, por detrás do Enso está o mestre de cozinheiros nikkei, Pablo Nohara, que apostou em uma proposta diferente para o paladar local: cozinha japonesa com pratos quentes, incluindo lámen e donburi -bowls japoneses-, dois pratos caseiros servidos em um ambiente informal. Com um balcão no interior e espaço para comer sentado em banquetas no exterior.

VILLA URQUIZA / COZINHA CONTEMPORNEA / COZINHA JAPONESA / AL PASO / PET FRIENDLY / AR LIVRE

Tintorería Yafuso

Juan Ramírez de Velasco 399, CP 1414 C1414AQQ

Criada em uma antiga tinturaria familiar, o local de Fabián Yafuso se tornou um fenômeno através do boca a boca. Sem redes sociais,

com apenas um balcão e algumas mesas, de noite oferece um menu omakase com o melhor do dia. Somente com reserva prévia, que é muito difícil de conseguir. Outra opção: o lugar possui uma proposta diurna, onde a cozinheira Sayuri Sakugawa elabora a cada dia um menu de almoço simples, gostoso e barato (por ordem de chegada).

VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Social Sushi Izakaya

www.instagram.com/socialsushiar/

Av. Cramer 3322, CP C1429AJJ

Pioneiro no estilo izakaya (cantina japonesa), para entrar no Social Sushi é preciso reservar antes. Instalado em um bairro residencial, com espírito de portas fechadas, é só cruzar a entrada para se sentir no Japão. Seu criador, Sergio Asato (co-fundador do Club Gastro Japo e das lojas asiáticas de Mercat Villa Crespo) propõe um sistema de menu degustação, com sushi e pratos típicos de tavernas, como karaage (frango frito) ou onigiri para acompanhar as bebidas.

NUÑEZ / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Yuzu Izakaya

www.instagram.com/yuzu.izakaya/

Paraguay 3521, CP C1425BRU

Bar de tapas nikkei comandado por Edgard Kuda. Tem pratos de autor como gyonada (um mix entre gyoza e empanada), lámen e highballs, os drinques icônicos das tavernas japonesas. Ideal para um after office, grupos reduzidos, para ir sozinho ou acompanhado, é um lugar informal, para comer em seu balcão baixo ou então experimentar o tatami.

PALERMO / COZINHA CONTEMPORÂNEA / COZINHA JAPONESA / AL PASO / JOVENS CHEFS

Orei

www.instagram.com/orei.jp/

Echeverría 1677, Local 8, CP C1428DRA.

Com Roy Asato à frente, a primeira barraca de comida de rua de lámen em Buenos Aires, responsável em grande parte pelo sucesso do caldo com macarrão em toda a cidade. Na Passagem Echeverría, justo ao lado da estação

Belgrano C, para comer como no Japão, al paso (no balcão/ em pé) e na rua. Os pedidos são feitos através de uma janelinha. Tem diferentes tipos de lámen, além de onigiri, uns bolinhos de arroz com diversos recheios.

BELGRANO / COZINHA JAPONESA / AL PASO / AR LIVRE / JOVENS CHEFS

Dotonbori

www.instagram.com/dotonbori.ok/

Serrano 477, CP C1414DEI.

Emiliano Miyagi e os irmãos Karina e Andrés Matayoshi abriram em 2021 este local especializado em takoyaki, uns bolinhos recheados com polvo. Autêntica street food japonesa, os pratos são preparados na hora. E, para que a experiência seja completa, a proposta indica menus completos com takoyaki, okonomiyaki (um tipo de tortilla japonesa), sunomono (saladinha) ou miso shiru (sopa de missô). Um espaço pequeno, ambientado como se fosse um beco japonês, para comer ao redor do balcão ou de caixas simuladas de cerveja.

VILLA CRESPO / COZINHA JAPONESA / AL PASO

Tori Tori

www.instagram.com/toritori.yakitori/

Ecuador 1175, C1425EUA.

Para viver a experiência da street food japonesa em Buenos Aires, Tori Tori é o primeiro espaço de yakitori - brochettes japonesas- na cidade. Com Sergio Higashiyoshihama no comando, os yakitori são preparados na hora em uma estreita parrilla à vista de todos. O local ficou pequeno e, em 2023, o espaço foi ampliado. Tem yakitori de frango, de pele de frango, de cogumelos, de várias carnes, de ovo de codorna e mais.

RECOLETA / COZINHA JAPONESA / AL PASO

Taiyaki Brothers

www.instagram.com/taiyakibrothers/

Ecuador 1171, CP C1425EUA

Ao estilo japonês, os irmãos Gabriela “Mika” e Fernando Akamine se especializam em um único produto, os taiyaki (waffles com forma de peixes, recheados com sabores de doce de feijão azuki, matcha ou doce de leite). São

preparados de forma artesanal na hora, para levar ou para comer no lugar. Cafeteria e chás sencha, mugicha e genmaicha.

[RECOLETA / COZINHA JAPONESA / AL PASO](#)

Norimoto

www.instagram.com/norimoto.ba

Av. del Libertador 6739, CP 1429

Hand roll bar. Assim é o cartão de apresentação deste restaurante aberto em 2023. Um local pequeno - apenas um longo balcão em L para se sentar - com produtos bem frescos, diferentes peixes e frutos do mar e um arroz temperado com uma mistura de vinagres, um segredo da casa. Lá, são preparados rolinhos de sushi na hora. Estiloso, lugar que está na moda entre os jovens, costuma estar sempre cheio.

[NÚÑEZ / COZINHA JAPONESA / AL PASO / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Nippon Shoku Bunka (Jardín Japonés)

www.instagram.com/jardinjapones/

Av. Casares 3450, CP1425

Dentro do bellissimo Jardim Japonês (inaugurado em 17 de maio de 1967 pela coletividade japonesa da Argentina), entre centenárias árvores, lagos repletos de coloridos peixes, pontes e passeios a pé, está o Nippon Shoku Bunka, a proposta gastronômica para almoçar neste lugar. O cardápio é amplo, pensado para todos os gostos, desde um reconfortante lámen Tsuyoi até o tradicional Katsudon (milanesa de carne de porco preparada com panko, servida com arroz e ovos mexidos, cebolinha verde e hondashi), passando pelos combinados de sushi e sashimis.

[PALERMO / COZINHA JAPONESA / AR LIVRE / ATP / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Kona

www.instagram.com/konacornerba/

Castañeda 1899, CP 1428

Nos bastidores do Kona, estão duas das mulheres mais poderosas da gastronomia argentina da atualidade. O restaurante está dirigido pela renomada cozinheira Narda

Lepes, apostando na cozinha japonesa tradicional, com uma visão contemporânea: tem gyozas crocantes, caldo de missô, deliciosas lulas com manteiga de shoyu, além de sushi, pratos de panela e um tataki de ojo de bife (filé de costela) saído das brasas. No primeiro andar, a bartender Inés de los Santos criou um bar cheio de detalhes e coquetéis, reproduzindo a maneira de beber dos melhores balcões de Tóquio. Uma pedida: o menu omakase da coquetelaria, para conhecer em profundidade a visão de Inés e de seu seguidor, Lucas Rothschild. Um luxo redobrado em uma imponente esquina.

[BELGRANO / COZINHA JAPONESA / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPORNEA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Buri

www.instagram.com/buriomakase/

Guatemala 5781, CP 1425

Nem toda gastronomia japonesa depende exclusivamente da imigração e de seus descendentes, e o Buri é um bom exemplo disso. Por detrás deste omakase, escondido em um primeiro andar, está Marcello El, um cultor da pesca mais fresca da cidade. Recebe seus peixes diretamente dos anzóis dos pescadores artesanais da Costa Atlântica e os serve a seus comensais em um balcão com apenas dez exclusivos lugares. Somente com reserva prévia.

[PALERMO / COZINHA JAPONESA / COQUETELARIA / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

San Café

www.instagram.com/sancafe.ba/

Paraguay 3511, CP C1425BRU

Cafés especiais e confeitaria japonesa, além de matcha latte e chás japoneses como sencha, genmaicha e mugicha. Um novo cantinho que reúne doces de vários amigos empreendedores. Tem cheesecake japonês, castella, dorayaki, manju ou mochi, tudo para levar ou comer na calçada.

[PALERMO / CAFÉ / AL PASO / AR LIVRE / CONFEITARIA](#)

Ao Kuma

www.instagram.com/aokumacafe

Fray Justo Santa Maria de Oro 2280, CP C1425FOF

Similar aos cafés temáticos das grandes cidades como Tóquio ou Osaka, “Ao Kuma” (“Urso Azul”, em japonês) é um mangá store aberto pela Editora Ivrea. Lá, é possível comprar as últimas edições de seus títulos e degustar produtos japoneses elaborados pela nikkei Eiko Sakakibara. Atrai um público adulto e os fãs do cosplay.

PALERMO / CAFÉ / COZINHA JAPONESA / MANGÁ / CONFEITARIA

Kawaii Café

www.instagram.com/kawaiiclubcafe/

Medrano 1232, CP C1179AAX

Cafeteria de estilo “kawaii” como as existentes no Japão. Seus biscoitos decorados com carinhas e outros desenhos (arco-íris, Hello Kitty, etc), atraem o público adulto e infantil. Além de doces típicos - dorayaki, taiyaki, pocky, melon pão e cheesecake japonês- e opções salgadas como sando ou onigiri.

PALERMO / CAFÉ / COZINHA JAPONESA / CONFEITARIA

Amo Mi Matcha

www.instagram.com/amomimatcha/

Thames 747, CP C1414DCO

O especialista em matcha, Masami Shiira, abriu seu local no primeiro andar do Mercat Villa Crespo. Oferece cookies, matcha latte, muffins, limonadas e kakigori (sorvete com frutas feito com gelo raspado) e opções de bentôs para almoçar.

VILLA CRESPO / CHÁ / COZINHA JAPONESA / CONFEITARIA

Nare

www.instagram.com/naresushibar/

Echeverría 1524, CP1428

Criado por Federico Jorge e Cecilia Zaccagnini, Nare não foi apenas um dos primeiros omakase genuínos de Buenos Aires, mas também o pioneiro em quebrar a regra do salmão rosa, oferecendo a cada dia nigiris e sashimis de peixes brancos e mariscos do Atlântico. O frescor absoluto de sua matéria-prima, uma técnica aprimorada e uma visão contemporânea sobre a tradição japonesa acabaram de dar ao Nare a fama merecida.

BELGRANO / COZINHA JAPONESA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR



Oriente Médio em Buenos Aires

O vínculo entre a Argentina e os países do Oriente Médio possui uma rica história de mais de 160 anos. Entre 1850 e 1870, chegaram os primeiros imigrantes da Síria, do Líbano, da Palestina e dos países do antigo Império Otomano. Muitos destes imigrantes se estabeleceram em diferentes províncias, especialmente em Córdoba e em outras cidades do norte, mas outros, que desembarcaram no porto de Buenos Aires, decidiram fincar raízes diretamente na cidade portenha, formando importantes comunidades com suas comidas, suas músicas, seus colégios e igrejas. Na maioria, foram armênios e sírio-libaneses. A partir de 1940, chegaram novas ondas migratórias ao país fugindo da Segunda Guerra Mundial e da Guerra Civil no Líbano.

Atualmente, calcula-se entre 80.000 e 135.000 pessoas armênias ou de ascendência armênia, fazendo com que esta comunidade seja uma das mais importantes no país. Em Buenos Aires, a presença armênia se encontra principalmente em Palermo, com seu eixo na própria rua Armênia, onde estão o Centro Armênio da República Argentina, a Associação Cultural Armênia e a Plaza Inmigrantes de Armenia, entre outras instituições e lugares de valor para esta comunidade. Nos últimos anos, também tem tido certa notoriedade a comunidade libanesa assentada em Floresta, um bairro com marcantes características multiculturais, onde foi fundada a primeira escola árabe da América Latina, além de uma mesquita, um clube e um número considerável de padarias e açougues de origem árabe e islâmica.

Porém, para falar do Oriente Médio e de sua culinária é preciso mencionar também a grande população judaica na cidade de Buenos Aires, uma das maiores coletividades do mundo, que chegaram a este país em diferentes momentos históricos, fugindo do pogrom na Rússia, ou afetada pelo crescente anti-semitismo na Europa das primeiras décadas do Século XX e, principalmente, do início da Segunda Guerra Mundial. Hoje, na Argentina, a comunidade judaica está composta por 250.000 pessoas; sendo entre 40.000 e 70.000 de origem sefardita (originários da Espanha pré-inquisição), as quais em seu percurso histórico passaram por países do norte da África e do Oriente Médio. Nos últimos anos, o impacto desta gastronomia, unida e, por sua vez, confrontada com a cozinha judaica europeia, conquistou relevância e influência nos sabores portenhos atuais, em uma mescla que admite do saboroso falafel a um knische de batata, de uns varenikes com nata e cebola a uma salada de lentilha, coentro e romã fresco.

Cabe destacar que as cozinhas do Oriente Médio se integraram e continuam se integrando na sociedade, independentemente de sua origem, transformando muitos de seus pratos típicos parte do cenário culinário geral. Por exemplo, é possível encontrar esfirras em lojas de empanadas convencionais, o homus passou a ser um clássico nas reuniões entre amigos, e tanto o jubz (conhecido por todos como “pão árabe”) como o pita são elaborados hoje em quase todos os lugares que vendem sanduíches.

Nos tempos modernos, a novidade é o modo em que muitas destas culinárias, profundamente tradicionais, têm sido revisitadas com técnicas profissionais e

Do quibe ao homus, passando pelos knishes e pelo pastrami

ingredientes de alta qualidade. Desde os pratos mais conhecidos, que evocam as velhas receitas das avós, até criações contemporâneas que desafiam expectativas,

a gastronomia do Oriente Médio em Buenos Aires convida a explorar uma cultura rica e fascinante que pôde encontrar aqui um acolhedor lar.



A cozinha do Oriente Médio em Buenos Aires está atravessando um interessante processo de transformação. Durante muito tempo, permaneceu como uma expressão modesta da rica tradição culinária da região, caracterizada pelos clássicos shawarmas, as rotisseries e os icônicos bodegones armênios/árabes, que foram uma parte fundamental do cenário gastronômico. Na atualidade, somos testemunhas de uma mudança notória. Têm surgido novos projetos que exploram diferentes territórios, oferecendo pratos que desafiam as expectativas enraizadas e se destacam pela qualidade dos ingredientes e das técnicas empregadas, oferecendo aos comensais uma experiência mais sofisticada e interessante. Esta evolução é essencial para preservar a diversidade e a versatilidade da cozinha do Oriente Médio. Acho que esta tendência não vai só perdurar, mas também permitirá aos pratos clássicos, autênticos pilares desta gastronomia, coexistirem em perfeita harmonia com as novas propostas.

MALCOM LANCONI
CO-FUNDADOR E CHEF DO FARID

Farid

www.instagram.com/farid.dvt/

Francisco de Enciso 3791, CP 1419

Um restaurante diferente da maioria, com uma abordagem moderna dos pratos do Oriente Médio, apresentados em versões pequenas para compartilhar na mesa. O cozinheiro Malcom Lancioni aproveita diferentes estilos e inspirações e acrescenta sua própria visão com sutileza e sabor. Possuem uma seleção de vinhos muito boa.

DEVOTO / COZINHA MODERNA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Falafelandia

www.instagram.com/falafelandia/

Av. Córdoba 5190, CP 1414

Um local de comida al paso onde são feitos os melhores sanduíches de falafel da cidade. O segredo reside na preparação do grão-de-bico, no tamanho do falafel e na montagem dos sanduíches, alternando camadas de ingredientes com molhos caseiros para garantir um resultado suculento e gostoso em cada mordida.

ATP / VILLA CRESPO / COMIDA DE RUA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / AR LIVRE

Sarkis

www.instagram.com/restaurantesarkis/

Thames 1101, CP 1414

Desde há quatro décadas, é um clássico indiscutível da cidade. O Sarkis atrai comensais em massa todos os dias e sempre é preciso esperar um pouco para entrar. A paciência é recompensada com um menu tradicional de pratos e doces armênios de todos os tipos, entre os que se destacam os charutos de folha de uva, o kafta e o manté, tudo a preços acessíveis.

ATP / VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Restaurante Armenia

www.instagram.com/restaurant.armenia/

Armenia 1366, CP 1414

No primeiro andar da Associação Cultural Armênia, funciona este conhecido restaurante que é uma porta de entrada à cultura gastronômica de uma das coletividades mais

importantes de nosso país. Além de um amplo cardápio de pratos tradicionais, lá tem shows e outras atividades para todas as idades.

ATP / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Benaim

www.instagram.com/benaimba/

Gorriti 4015, CP 1172

Benaim está voltado para um público jovem, apostando em um ambiente informal com um grande pátio e em uma proposta descontraída de cozinha rápida e bem feita. Os pratos estrela são o kebab e o falafel; cada opção vem acompanhada de pão pita feito no próprio lugar e com deliciosas batatas fritas. No Benaim, tem drinks e vários estilos de cerveja artesanal.

ATP / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / AR LIVRE / COMIDA DE RUA

Mishiguene

www.instagram.com/mishigueneba/

Lafinur 3368, CP 1425

Há pouco menos de uma década, Tomais Kalika fundou este projeto, colocando a gastronomia judaica em um patamar altíssimo, a partir de uma proposta moderna que reinterpreta e cria novas versões dos clássicos. Por sua vez, inventa novos pratos incorporando diferentes influências, seguindo uma tendência global: o crescimento da cozinha israelita fora das fronteiras do Oriente Médio. Um lugar que marcou um antes e um depois, reconhecido entre os melhores restaurantes deste estilo no mundo.

PALERMO / COZINHA MODERNA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / COZINHA JUDAICA / COZINHA DE AUTOR

Moisha Bakery

www.instagram.com/moishabakery/

La Pampa 2574, CP 1428

Larrea 1531, CP 1117

Díaz Colodrero 2320, CP 1431

Rivadavia 5108, CP 1424

Pedraza 2288, CP 1429

Moisha possui vários estabelecimentos na cidade, com uma proposta simples e informal: cozinha judaica para levar ou comer rápido,

sem talheres e compartilhando entre amigos. Destaque para os pretzels, o jalá e os knishes, embora a dica seja levar uma seleção sortida de manjares.

ATP / BELGRANO / NÚÑEZ / CABALLITO / RECOLETA / VILLA URQUIZA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JUDAICA

Al Zein

www.instagram.com/comidaarabealzein/

Federico Lacroze 1660, CP 1426

Tradicional restaurante de Cañitas, fundado em 2010, por Mozer e Hany Tarabishi, dois irmãos que já tinham aberto antes três projetos similares em Damasco, na Síria. O shawarma de carne halal é uma boa dica, embora todas as opções do menu sejam deliciosas. Muito concorrido pela comunidade árabe.

ATP / BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Cheff Iusef

www.instagram.com/cheff_iusef_/

Malabia 1378, CP 1414

Iusef é um desses restaurantes familiares com muitas mesas, menu extenso e pratos abundantes a preços camaradas; por este motivo, o salão é frequentado por grupos familiares e de amigos que pedem várias coisas para dividir e provar. Entre as especialidades: carne al fierrito (espetinho de carne), as sobremesas e o Shej el Mashí (berinjelas fritas recheadas e cobertas com molho de tomate).

ATP / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Fayer

www.instagram.com/fayerba/

Av. Cerviño 4417, CP 1425

Localizado na zona chique da cidade, Fayer possui um público fiel que diariamente visita o local para degustar os clássicos de seu cardápio como a bureka de queijo, o kebab de cordeiro ou o pastrami de vitela, especialidade da casa, macerado por dez dias com especiarias, defumado a frio e assado a baixa temperatura durante um dia. Cozinha fusão israelita-argentina.

PALERMO / COZINHA MODERNA / COZINHA JUDAICA

Cantina Eretz

www.instagram.com/eretzcantinaisraeli/

Honduras 4709, CP 1414

A proposta do Eretz é simples: um lugar amplo e descontraído, um bar, coquetelaria variada e pratinhos da cozinha israelita para compartilhar e, na maioria dos casos, para comer sem talheres. Bom bife à rolê e shakshuka, além de sobremesas originais e gostosas.

ATP / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / COZINHA JUDAICA / COQUETELARIA

Veggie Medio Oriente

www.instagram.com/neobzy36k/

Junín 1795, CP 1113

Suipacha 532, CP 1008

Thames 747, CP 1414

O Veggie Oriente Médio possui três endereços, oferecendo em todos eles comida al paso, para comer em uma mesa ao ar livre ou de pé. Falafels, homus e outras opções sem proteína animal.

ATP / RECOLETA / VILLA CRESPO / SAN NICOLÁS / MICROCENTRO / COMIDA DE RUA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / VEGETARIANO / AR LIVRE

Al Árabe

www.instagram.com/shawarma_al_arabe/

El Salvador 4999, CP 1414

Em uma esquina muito transitada de Palermo Hollywood, fica um dos shawarmas mais concorridos da cidade. As mesas do Al Árabe estão sempre repletas, mas se liberam rápido: a ideia é comer um shawarma al paso e uma porção do delicioso homus e, depois, seguir viagem.

ATP / PALERMO / COMIDA DE RUA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / AR LIVRE

Nani Cocina Armenia

www.instagram.com/nanicocinaarmenia/

Gurruchaga 1088, CP 1414

Nani é um bom lugar para provar comida armênia caseira e de tradição, em um ambiente caprichado. Servem um bom homus, um delicioso babaganoush, e alguns pratos principais muito recomendáveis como a pasha borek e o mante. Entre os melhores: seus



kebabs de diferentes carnes. Um bom sinal: o lugar é frequentado pela comunidade armênia..

ATP / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Pandok

www.instagram.com/pandoksabores/

Lavalle 441, CP 1047

A maioria dos imigrantes armênios chegou a Buenos Aires nas primeiras décadas do século XX, mas, no caso de Vruir Sargsyan, é diferente: ele veio para a Argentina na década de 1990, em decorrência da guerra entre a Armênia e o Azerbaijão. Por isso, os sabores que oferece no Pandok são os atuais da Armênia, pratos que hoje são servidos naquele

país do Oriente Médio. A especialidade da casa são os kebabs (de frango ou vitela), bem condimentados, com uma textura quase esponjosa, assados na brasa, em uma pequena parrilla; mas têm também clássicos como homus, babagonoush, muhammara, tabule e outros.

ATP / SAN NICOLÁS / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

La Crespo

www.instagram.com/lacrespodeli/

Vera 1001, CP 1414

Um dos melhores exemplos de delicatessen ao estilo nova-iorquino, mas com um selo 100% portenho. Seu sanduíche de pastrami já

é um emblema na cidade, pedaço generoso de carne, pão multicereais e pepinos agridoces. Além disso, e para todos os gostos, oferece um verdadeiro menu de cozinha judaica asquenaze e sefardita. Possui um armazém que dá direto para a rua e um salão restaurante para provar de tudo no local.

ATP / VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JUDAICA

Liliana Helueni

www.instagram.com/lilianahelueni/

Santiago del Estero 244, CP 1075

Liliana é um estabelecimento respeitado dentro da cozinha árabe sefardita em Buenos Aires, um desses nomes que se ouve por todos os cantos entre os que amam estes sabores. Arroz pilaf, yabrak (charuto de folha de uva), labneh com zaatar, alcachofras recheadas, maude de frango e outras especialidades.

ATP / MONTSERRAT / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JUDAICA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Panadería Siria

www.instagram.com/panaderiasiria/

Morón 2982, CP 1406.

Neste lugar (com uma mudança inclusa), pratos da cozinha árabe para levar têm sido elaborados nada menos que desde 1902. Ao entrar no local, a primeira coisa que se vê é um enorme forno de tijolo, herança de outro século e de outra arquitetura. De lá, saem suas famosas esfirras e seus deliciosos pães achatados.

ATP / AL PASO / FLORES / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Café Mishiguene

www.instagram.com/cafemishiguene/

Cabello 3181, CP 1425

Versão mais descontraída e diurna do Mishiguene, aqui a cozinha judaica contemporânea se une com a tradição portenha do café. Tudo é delicioso, mas se tiver que escolher só uma coisa, a dica são seus incríveis sanduíches de miga, como o de pastrami ou o de truta curada no próprio local.

PALERMO / COZINHA JUDAICA / CAFÉ

El shish del Instituto San Gregorio

www.instagram.com/shishviernes/

Armenia 1353, CP 1414

Um desses lugares imperdíveis: todas as sextas-feiras à noite, o tradicional colégio armênio San Gregorio vira um verdadeiro e popular restaurante comandado pelos pais e alunos da própria escola. O objetivo final é juntar dinheiro para pagar a viagem dos alunos que terminam o ensino médio, e eles conseguem, ao mesmo tempo, criar um dos espaços de comidas armênias mais representativas da cidade. O cardápio começa com pratinhos da cozinha do Oriente Médio para compartilhar (os conhecidos homus, basterma, tabule e outros), depois um prato principal para escolher e, finalmente, são servidos doces típicos e café. Bom preço, porções generosas, ambiente festivo e trabalho comunitário.

ATP / PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / AR LIVRE

Mercados e praças gastronômicas: do produtor à mesa

Desde abastecer a despensa da casa até satisfazer os caprichos dos cozinheiros mais exigentes, de concentrar identidades e histórias a propiciar encontros entre o produtor e o consumidor: desde sempre os mercados portenhos têm desempenhado diferentes funções, ocupando um valioso elo na maneira de os argentinos se alimentarem. Mas este papel, aos poucos, foi se perdendo pela difícil concorrência imposta pelos grandes supermercados e pelos armazéns dos bairros, que cresceram na cidade. Felizmente, nos últimos dez anos, os mercados da cidade têm conquistado um novo ímpeto e presença, com uma nova visão gastronômica. Em sintonia com o que aconteceu em boa parte do mundo, esta nova geração de mercados e feiras – em muitos casos, com o apoio da BA Capital Gastronômica do Governo portenho (área que impulsiona e promove a recuperação destes espaços)- duplicou sua oferta com barracas de comida de rua que atraem milhares de portenhos com sabores e aromas originais.

Juntamente com eles, surgiram as praças de alimentação para comer ao ar livre, e mesmo

os shoppings centers trocaram seus food courts mais genéricos por uma oferta melhor pensada, baseada no conceito de mercado.

É uma tendência irreversível, focada no produto, na origem de cada alimento e em sua sazonalidade. Essa visão proporcionou impulso e espaço a produtores agroecológicos, comunitários e baseados em economias solidárias e preços justos. Em um efeito dominó, apareceram também vertentes de comida saudável, integral e temática, favorecendo a criação de mercados pulamente gastronômicos, sustentados na revalorização do termo.

Falta muito ainda para percorrer: os atuais mercados representam apenas um terço comparado com os de um século atrás, mas crescem condensando a oferta de produtos de qualidade, agregando atração turística e elevando o patamar de expectativas de Buenos Aires como destino culinário na América Latina.





Um mercado proporciona qualidade aos consumidores que recorrem a ele, pois, ao dispor de bancas de abastecimento, possui insumos muito mais frescos para que possam preparar seus pratos.

MARCELO PIROGOVSKY

SÓCIO FUNDADOR E CURADOR
GASTRONÔMICO DO MERCAT.

Para o empresário, além disso, esses espaços são **“uma amostra da comida típica de um lugar e do que ali abunda: lá, a gente encontra algo muito mais genuíno do que em qualquer outro restaurante. E com uma variedade que não se encontra facilmente em qualquer lugar. Isso é o que dá a identidade de cada um deles”**.

Mercado San Nicolás

www.instagram.com/mercadosannicolas

Av. Córdoba 1750, CP 1055

Um clássico mercado municipal de bairro, com produtos frescos a preços acessíveis e opções para saborear nas mesas do corredor central ou para levar, como pizza, tacos, feijoadas e comida vegana. Fundado em 1905, mudou-se a poucos metros para o seu atual endereço, em 1966, e foi renovado em 2019, com a construção de um mezzanino para palestras e eventos.

[SAN NICOLÁS / COZINHA TRADICIONAL / COZINHAS DO MUNDO / HISTÓRICO / AL PASO](#)

Mercado de Belgrano

www.instagram.com/mercadodebelgrano

Av. Juramento 2527, CP 1428

Construído nos terrenos que pertenceram a José Hernández, este mercado municipal tem sido, desde sempre, um símbolo de qualidade e de identidade desse bairro. Renovado nos últimos anos, com mais locais gastronômicos, hoje oferece opções para todos os gostos: produtos frescos selecionados, açougues famosos, lojas gourmet, locais de comida italiana ou japonesa para levar, e uma variedade de cogumelos difícil de encontrar em outros pontos da cidade. Em sua praça de alimentação, costuma haver aulas de cozinha.

[BELGRANO / COCINA TRADICIONAL / COCINAS DEL MUNDO / HISTÓRICO / AL PASO](#)

Mercado Bonpland

www.instagram.com/mercado.bonpland

Bonpland 1660, CP 1414

Nasceu em 2003 por iniciativa de cooperativas, assembleias populares e grupos de pequenos produtores. Este mercado oferece frutas e verduras, produtos regionais e vestuário a preços acessíveis, sob os preceitos do comércio justo e da economia solidária. Nos sábados, geralmente, são colocadas mesas na calçada, com choripaneada e sorteio de produtos.

[PALERMO / COOPERATIVO / AGROECOLÓGICO / COZINHAS DO MUNDO / AL PASO](#)

Mercado de San Telmo

www.instagram.com/elmercadosantelmo

Defensa 963, CP 1066

Fundado em 1897, é um dos mercados com mais vida da cidade. Combinação única entre o tradicional e o moderno, e aproveitando a sua localização em um dos centros turísticos da cidade, lá se juntam bancas de antiguidades, de livros e vinis com as de carnes, frutas, verduras e de gastronomia. Sob seu amplo teto de vigas de ferro (a arquitetura original foi desenhada por Gustave Eiffel, o da icônica torre parisiense) dá para comer de tudo: pizza, tacos, tapas, pinchos (espetinhos), choripanes (sanduíches com linguiça), batatas belgas e raclette, e muito mais.

[SAN TELMO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHAS DO MUNDO / HISTÓRICO / AL PASO](#)

Mercado del Progreso

www.instagram.com/mercado_del_progreso

Av. Rivadavia 5430, CP 1424

Batizado em homenagem ao espírito otimista daquela época, o Mercado del Progreso abastece os moradores do bairro de Caballito e também os das redondezas desde 1889. As letras art déco foram colocadas em sua fachada quatro décadas depois e, recentemente, foi renovada. Alta qualidade de produtos, bancas com clientela fidelizada, é um mercado ideal para conseguir as melhores mollejas (moela de carne bovina) da cidade, além de ervas aromáticas e de vegetais fresquíssimos, peixes e frutos do mar, especiarias e cereais.

[CABALLITO / AL PASO](#)

Smart Plaza

www.instagram.com/smartplazas

Pepirí 185, CP 1437

Praça gastronômica com mesas ao ar livre para os dias de calor e o abrigo de uma cúpula para os dias de frio. Lá, tem hambúrgueres, pizzas, peixes, sorvete, produtos de confeitaria, café e cerveja tirada do barril. Os pedidos podem ser feitos por um aplicativo para evitar filas. Nos fins de semana, há shows de folclore ou sets de DJs.

[PARQUE PATRICIOS / AR LIVRE / COZINHAS DO MUNDO / COZINHA TRADICIONAL](#)

Mercado de los Carruajes

www.instagram.com/mercadodeloscarruajes

Av. Leandro N. Alem 852, CP 1001

Foi aberto em 2022 em um imponente edifício de tijolo à vista, no qual há um século funcionava a cavalaria presidencial. Dois andares amplos com uma proposta de gastronomia para todo tipo de público: parrilla, cozinha japonesa, crepes, churros espanhóis, vinhos por taça e, na praça de alimentação ao ar livre, um balcão de tragos.

RETIRO / AL PASO / HISTÓRICO / COZINHAS DO MUNDO

Centro Comunal El Galpón

www.instagram.com/elgalpon.agroecologico Av.

Lacroze 4181, CEP 1427 (Mercadito de la Mutual Sentimiento) de segunda à sexta Av.

Lacroze 4147, CEP 1427 aos sábados

Mercado de produtos agroecológicos a poucos metros da estação Lacroze da linha ferroviária Urquiza. Neste centro, tem doces, cereais, legumes, produtos frescos e até vinho orgânico. Nos dias de semana, o acesso é pelo Mercadito de la Mutual Sentimiento. Nos sábados, pelo galpão amarelo da parte de trás, que se ingressa depois de caminhar entre a área de operações da Metrovías e o novo Bairro Fraga.

CHACARITA / COOPERATIVO / AGROECOLÓGICO / AL PASO

Patio de los Lecheros

www.instagram.com/elpatiodeloslecheros

Donato Álvarez 175, CP 1406

Por sua proximidade com a ferrovia, há mais de um século funcionava como lugar de descarga dos vagões leiteiros provindos das províncias. Desde 2016, o espaço foi transformado em uma praça gastronômica onde é possível degustar desde empanadas até tacos e arepas, desde um café até coquetelaria. Aulas de dança, shows de bandas e set de DJs completam a proposta.

CABALLITO / AR LIVRE / AL PASO / COZINHAS DO MUNDO / COZINHA TRADICIONAL

Patio Gastronómico

Rodrigo Bueno

www.instagram.com/patorodrigobueno

Av. España 2230, CP 1107

Ceviches, suspiros limenhos, hambúrgueres de mandioca, brochettes de carne bolivianos: esta praça de alimentação é uma viagem pela América do Sul através dos pratos dos cozinheiros do bairro Rodrigo Bueno, que fica ao lado. Localizado a metros da Reserva Ecológica Costanera Sur, oferece um amplo setor de mesas com cadeiras e shows musicais nos fins de semana ou nos feriados.

BAIRRO RODRIGO BUENO / LA BOCA / AR LIVRE / COZINHAS DO MUNDO / COZINHA LATINO-AMERICANA / AL PASO

Mercado de San Cristóbal

www.instagram.com/mercadosancristobalok

Av. Entre Ríos 754, CP 1834

Impressiona sua monumental estrutura formada por três arcos. É o mercado portenho mais antigo (1882) ainda em funcionamento que, com esforço, continua mantendo muitas de suas bancas de carnes e peixes, além da proteção patrimonial de seu edifício.

MONSERRAT / HISTÓRICO / AL PASO

Base

www.instagram.com/base.palermo

Av. Santa Fe 3253, CP 1091 - Alto Palermo Shopping

Este espaço foi criado para substituir a clássica praça de alimentação do shopping com propostas gastronômicas baseadas em um determinado produto, como abacate, arroz, peixe ou batatas. Tem também balcão de coquetéis clássicos, banca de vinhos por taça e pizzas napolitanas que saem de um vistoso forno elétrico italiano.

PALERMO / SHOPPING / AL PASO

Gourmand Food Hall Argentina

www.instagram.com/gourmandfoodhall/

Av. del Libertador 750, CP 1001 - Patio Bullrich

Praça gastronômica pensada para

consumidores exigentes, onde se destacam seu bistrô francês, seu sushi bar e seus menus degustação de renomados chefs. Além de seu mercado de delicatessen, aulas de cozinha, degustações e workshops sobre os produtos do mercado.

RETIRO / SHOPPING / AL PASO / DELIS

Mercado Soho

www.instagram.com/mercadosoho/

Armenia 1744, CP 1414

Comida de rua no térreo, pratos mais elaborados no primeiro andar e dois balcões de drinques, um deles com coquetéis à base de cerveja. A proposta culinária é variada: cozinha libanesa e latina, baos, crepes, pinchos (espetinhos) e paella, entre outras opções. Além dos amplos salões com sua estética industrial, há dois terraços e um pátio ao ar livre

PALERMO / AR LIVRE / AL PASO / COZINHAS DO MUNDO

Mercat

www.instagram.com/mercatvillacrespo

Thames 747, CP 1414

Av. Rivadavia 5108, CP 1424 - Caballito Shopping Center

Mercat abriu sua primeira sede em uma fábrica que produzia bolsas, um dos ramos comerciais que distinguem este bairro. Mas sua marca, embora com certa raiz local, vem de longe. Seu nome e inspiração vêm da Espanha. Seus andares superiores recriam uma paisagem asiática, com pratos coreanos, chineses e japoneses. Possui uma filial menor no bairro de Caballito.

VILLA CRESPO / CABALLITO / SHOPPING / COZINHAS DO MUNDO / AL PASO / COZINHA ASIÁTICA



Yapa

www.instagram.com/yapa.ar

Cuenca 3035, CP 1417 - Del Parque Sustent Outlet

No segundo andar do renovado shopping de Villa del Parque, está Yapa, uma praça com bares e restaurantes rodeados de vegetação natural, painéis de energia solar e um grande terraço ao lado com vista à estação de trem. O destaque fica por conta de seus hambúrgueres, de seu sushi vegano e de suas pizzas assadas em forno a lenha.

VILLA DEL PARQUE / SHOPPING / AR LIVRE / AL PASO / COZINHAS DO MUNDO

Casa Paradiso

www.instagram.com/casaparadiso.ar/?hl=es-la

Jerónimo Salguero 3172, CP 1425 - Alcorta Shopping

O grande cozinheiro Donato De Santis ocupou boa parte do terceiro andar do Alcorta Shopping para transformá-lo em um bonito mercado com espírito italiano. Um imponente balcão central de onde saem aperitivos bem servidos, bancas al paso de pizzas, de sanduíches, de sorvete, além de hambúrgueres e comida saudável, tudo com a curadoria do chef estrela. Integra também deste espaço o Cucina Paradiso, o emblemático restaurante de Donato. Extra: um mercado de produtos para levar, desde utensílios gastronômicos até massas frescas.

PALERMO / SHOPPING / COZINHA ITALIANA / AL PASO / DELICATESSEN



Para além da parrilla: uma tradição de carnes que vem de fora

Falar de carnes em Buenos Aires e toda a Argentina, é falar de parrillas e de asadores, de tradições gauchas que se tornaram urbanas. Mas, independentemente dessa tradição tão conhecida e amada em nosso país, nos últimos anos, desembarcou em Buenos Aires outra visão sobre a carne, uma visão vinda do norte do continente americano.

Com hambúrgueres substanciosos, elaborados ao estilo estadunidense, aproveitando a qualidade das carnes pampeanas, as hamburguerias de autor se multiplicaram pelos bairros portenhos como nunca visto antes, cada uma delas oferecendo sua própria receita com personalidade: uma versão que cativou especialmente o público sub 30, em parceria com o crescimento das cervejarias artesanais.

Porém, tem mais: juntamente com esta renovada paixão pelos hambúrgueres, pelos pães esponjosos e pelas técnicas como o smash (uma maneira de preparar o hambúrguer sem preparar antes o medalhão de carne, que consiste em esmagar a bola de carne diretamente na chapa até deixá-la bem fina), chegaram também cortes novos de carne para a parrilla (tomahawk, flat iron, porterhouse steak e outros), bem como carnes defumadas lentamente e grandes defumadores à lenha e os sabores da clássica barbacoa.

Não é uma questão de concorrer com a parrilla, que reina em toda a cidade, mas de adicionar tradições, ideias, sabores, aproveitando a alta qualidade da carne argentina.





Na Argentina, temos um sistema de produção de carne bovina na qual os animais passam a maior parte do tempo no campo, alimentando-se de pastagens. Por sua vez, em sua maioria, são campos que sequestram mais carbono do que emitem, ou seja, são sustentáveis e, não é à toa o fato de a carne argentina ser considerada a melhor do mundo. Com essa matéria-prima, além da investigação feita pelos cozinheiros locais, surge um boom como o dos hambúrgueres, onde a melhor carne se combina com a técnica vinda dos Estados Unidos e se consegue uma qualidade que realmente nos coloca no top mundial. Isso também ocorre com os defumados, fazendo surgir um brisket delicioso, ou mesmo com combinações nas quais a parrilla argentina se une com a barbacoa norte-americana, criando um vacío (fraldinha), um asado (carne grelhada) ou umas mollejas, tudo defumado à lenha. Uma combinação entre dois mundos que é fantástica.

LEANDRO VOLPE

AUTOR DO LIVRO "101 HAMBURGUESAS QUE TENÉS QUE PROBAR ANTES DE MORIR"

Kiddo

www.instagram.com/kiddo.arg

Arévalo 2882, CP 1426

Desde seu canal do Youtube, Buger Kid ficou conhecido descrevendo e falando sobre novas hamburguerias da cidade. Com o Kiddo passou a atender a partir de seu próprio balcão: com tudo o que aprendeu, montou um local dotado de um conceito muito similar aos dos fast food dos EUA, com a qualidade e a padronização em mente. Só tem três opções de hambúrgueres, uma mais gostosa que a outra.

PALERMO / LAS CAÑITAS / HAMBÚRGUERES / AL PASO / AR LIVRE / ATP

The Flour Store

www.instagram.com/theflourstore

Humahuaca 3853, CP 1191

Começaram elaborando pão para outras hamburguerias e depois cresceram até montar seu próprio local, com tanto sucesso que a fila na porta se estende quase por um quarteirão no horário de pique. Os molhos também são elaborados por eles e sua combinação de carne à base de ojo de bife (filé de costela). O método de cocção é o “smash lazy edge”: a bola de carne é esmagada na chapa para que tenha as bordas finas e crocantes.

ALMAGRO / HAMBÚRGUERES / AL PASO / ATP

Tierra de Nadie

www.instagram.com/tdnburger/

Av. Avellaneda 588, CP 1405

Av. Acoyte 263, CP 1405

Um local que possui duplo mérito: por ter sido um dos primeiros a fazer hambúrgueres de qualidade na Argentina e por ter se tornado um lugar de culto a partir de uma rua perdida de Caballito, longe de qualquer polo gastronômico. Há mais de dez anos de sua abertura, TDN continua fazendo o que melhor sabe fazer: hambúrgueres deliciosos e bons molhos, apostando nas combinações pouco tradicionais. Abriu um segundo local a cem metros de distância, com pátio, bem mais amplo do que o original.

CABALLITO / HAMBÚRGUERES / AL PASO / AR LIVRE / ATP

Big Pons

www.instagram.com/big.pons

Fitz Roy 1731, CP 1414

Muñiz 1002, CP 1424

Blanco Encalada 1468, CP 1428

Av. Alicia Moreau de Justo 276, CP 1049

Um bom exemplo do crescimento do hambúrguer de qualidade na cidade. Começou como um hobby entre amigos e, hoje, é uma das marcas mais conhecidas, com vários locais e franquias. As variedades vão desde as clássicas de duplo medalhão com cheddar, pickles e bacon, até outras mais ousadas, como as que têm geleia de tomates e aioli de jalapeño.

PALERMO / BOEDO / BELGRANO / PUERTO MADERO / HAMBÚRGUERES / AL PASO / AR LIVRE / ATP

La Birra Bar

www.instagram.com/labirrabar

Av. San Juan 4359, CP 1233

Carlos Calvo 4317, CP1230

Aieta 1083, CP 1103

Gurruchaga 729, CP 1414

Emilio Castro 7629, CP 1408

Álvarez Thomas 540, CP 1427

Uriburu 1068, CP 1114

Nasceu como um pequeno local em Boedo, onde as pessoas tinham que esperar para poder comprar um hambúrguer. Agora, possui várias filiais, inclusive uma de muito sucesso em Miami, pela qual seus criadores receberam vários prêmios. Uma marca registrada em hambúrgueres nacionais de qualidade.

BOEDO / SAN TELMO / VILLA CRESPO / MATADEROS / COLEGIALES / RECOLETA / HAMBÚRGUERES / AL PASO / AR LIVRE / ATP

24 Street Burger

www.instagram.com/24_streetburger

Av. Álvarez Thomas 2338, CP 1431

A especialidade deste pequeno local são os hambúrgueres smash, ou seja, esmagados na chapa, o que os deixa fininhos e com a superfície bem crocante, intensificando mais ainda o seu sabor. Aqui, só tem quatro opções para escolher e é preciso ter paciência em certos dias e no horário de pico: ganharam fama e muita gente quer prová-los.

VILLA ORTÚZAR / HAMBÚRGUERES / AL PASO / ATP

Burger Joint

www.instagram.com/burgerjointpalermo/

Jorge Luis Borges 1766, CP 1414

De acordo com sua própria apresentação, é a primeira hamburgueria gourmet da Argentina. E, provavelmente, seja assim: abriu em 2013, começou a ser conhecida boca a boca e, desde então, fica repleta de pessoas que buscam seus burgers em Palermo, a metros da Plaza Serrano. Uma verdadeira instituição no ramo.

PALERMO / HAMBÚRGUERES / AR LIVRE / AL PASO / ATP

Burgertify

www.instagram.com/burgertify

Honduras 5265, CP 1414

Costa Rica 5827, CP 1414

La Pampa 2513, CP 1428

Av. Córdoba 1840 CP 1120

Sua estética e sua comunicação se baseiam nos videogames dos anos 80. Em seus nomes, cada um dos hambúrgueres remete ao jargão dos arcades: Game Over, 1up, Mario & Luigi. Por detrás desta divertida ideia, tem um produto bem feito e com tanto sucesso que o Burgertify já abriu outros locais para os comensais.

PALERMO / BELGRANO / BALVANERA / HAMBÚRGUERES / AL PASO / AR LIVRE / ATP

Pony Line

www.instagram.com/ponyline.bar

Posadas 1086, CP 1011

Hambúrgueres em um hotel 5 estrelas? Há alguns anos, parecia uma contradição, mas o bar do Four Seasons demonstrou que era uma combinação possível. Utilizando técnicas e produtos da melhor qualidade (os mesmos utilizados no Elena, o restaurante do hotel), no Pony Line servem um hambúrguer que, para muitos, é o melhor da cidade. Luxo permitido em um bar de alta coquetelaria.

RECOLETA / HAMBÚRGUERES / COQUETELARIA

Ribs al Río

www.instagram.com/ribsalrio/

Av. Rafael Obligado 7010, CP 1428

Av. Libertador 3883, CP 1425

Armenia 1744, CP 1414

Av. Libertador 4096, CP 1426

Abriu em 2020 e, hoje, possui quatro filiais, em sua maioria aproveitando espaços com muito ar livre. Sua especialidade? As costeletas de porco defumadas durante mais de dez horas sobre o fogo das madeiras do quebracho e do espinillo, o que lhe dá esse aroma e maciez. A tudo isso, é preciso adicionar ainda o molho preparado com redução de bourbon whiskey. No Ribs, tem outros pratos de influência norte-americana, mas (como seu próprio nome já avisa de entrada) as costeletas -ribs- são a estrela do lugar.

CARNES / COZINHA DO MUNDO / AR LIVRE / ATP

Kansas

www.instagram.com/kansasgrill/

Av. del Libertador 4625, CP 1426

Réplica dos típicos “steakhouses” dos Estados Unidos, foi o primeiro a preparar as clássicas ribs de carne de porco com molho barbacoa, o prato emblemático do lugar, muito frequentado pelas famílias e casais que buscam um lugar familiar com certos ares de modernidade. Desde o tipo de atendimento até suas receitas, passando pelo valet parking, tudo remete aos EUA.

PALERMO / CARNES / COZINHAS DO MUNDO

Rock&Ribs

www.instagram.com/rocknribsarg/

Av. Libertador 3883, arco 12, CP 1425

O cartão de visita do local é “the original smokehouse”, deixando claro que a especialidade da casa são suas iguarias defumadas, com seu aroma único provindo de uma lenta cocção sobre o suave calor das brasas. Em homenagem aos Estados Unidos, aqui tem hambúrgueres, batatas fritas com vários toppings, sandwich pulled pork, mas as estrelas são as ribs, o brisket e o pork shoulder, tudo vindo do defumador.

PALERMO / CARNES / COZINHAS DEL MUNDO

Padarias e confeitarias: farinhas argentinas, sabor global

A Argentina é um dos grandes produtores de trigo no mundo, com amplas planícies pampeanas dedicadas ao cultivo de cereais. Portanto, não é uma surpresa que Buenos Aires tenha uma rica tradição panificadora, com uma história que remonta àqueles imigrantes vindos entre o final do século XIX e princípio do século XX, os quais não trouxeram apenas seus sabores e conhecimentos, mas também seus ideais anarquistas -foram pioneiros em fundar sindicatos para proteger seus direitos trabalhistas- e receitas que foram se transformando até criar produtos bem genuínos, como as deliciosas medialunas de manteiga, a tortita negra ou os vigilantes (bastãozinho doce recheado) com açúcar polvilhado por cima. Além desta paisagem de facturas (massas doces de padaria), apareceram também as figacitas, os churros e mais. Nos últimos 15 anos, foi uma verdadeira revolução, conduzida agora por uma geração de padeiros e de jovens confeitores que multiplicaram as opções com qualidade e variedade.

Um dos pontos de partida do renascimento da padaria argentina foi a abertura, em 2005, do L'épi, padaria criada por dois franceses -Olivier Hanocq e Bruno Gillot- em um pequeno local no bairro da Chacarita. Lá, em um grande forno a lenha, os dois começaram a cozinhar pães tradicionais com miolo alveolado, fermentados por mais de 24 horas com massa madre. Após isso, veio o efeito dominó: a abertura de uma camada de padarias inovadoras, que se destacam pelo produto (pães de massa madre, diferentes

tipos de farinhas, laminação delicada), e por uma estética moderna e juvenil. Não foi e nem é uma questão de concorrência acirrada entre dois estilos de padaria: na cidade, convivem os dois modelos e, inclusive, ambas as visões começaram a se unir. Atualmente, há lugares clássicos, padarias com décadas de vida, que se modernizaram de olho no que faziam os recém-chegados; e também há lugares bem contemporâneos que apostam em produtos tradicionais, aprimorando as clássicas receitas portenhas.

Como nunca antes, Buenos Aires é um paraíso para quem adora as farinhas: fosforitos (retangulinhos de massa folhada) agridoces recheados de presunto e queijo convivem com baguettes de casca crocante, gulosas tortas rogel (camadas de massa folhada, intercaladas com doce de leite e cobertura de merengue italiano) acompanham delicados croissants recheados de framboesa. Tem de tudo e para todas as preferências.



Há uma incrível evolução, com propostas que não concorrem entre si, mas ampliam a oferta. Há padarias clássicas e outras que trabalham apenas com massa madre buscando ingredientes de alta qualidade; muitas usam farinhas orgânicas e conhecem os moinhos onde são elaboradas. Ademais, após uma época onde várias padarias usavam margarina para reduzir os custos, hoje, a maioria voltou a usar manteiga em seus pães e massas folhadas. É uma grande mudança que até dá para ver nas cestinhas de pães dos restaurantes. E, aos poucos, estamos dando nome argentino a produtos que antes não conhecíamos muito.

GERMÁN TORRES

SÓCIO DE LA VALIENTE

L'epi

www.instagram.com/lepiboulangerieoficial/

Roseti 1769, Villa Ortúzar, CP 1427

Os franceses Bruno Guillot e Olivier Hanocq foram uns dos primeiros a colocar o pão de massa madre na boca dos argentinos. Embora, atualmente, possuam vários locais, é na padaria de Villa Ortúzar onde melhor se sente o cheiro de um pão bem feito recém saído do forno, além de seus famosos croissants de amêndoas.

[CHACARITA / PADARIA / MASSA MADRE / FACTURAS / DOCE / COZINHA FRANCESA](#)

Salvaje Bakery

www.instagram.com/salvajebakery/

Dorrego 1829, CP1414

Uma das primeiras “padarias de garagem”, com poucas mesas e espaço aberto na calçada. Pães para levar e cafés especiais, além da viennoiserie para consumir lá mesmo. Por seu visual e sua proposta, marcou tendência.

[PALERMO / PADARIA / MASSA MADRE / CAFÉ / FACTURAS / DOCES](#)

Atelier Fuerza

www.instagram.com/atelierfuerza/

Ecuador 1283, CP 1425

Julián Álvarez 890, CP 1414

Salguero 885, CP 1177

Virrey Olaguer y Feliu 3460, CP 1426

Arribeños 3130, CP 1429

Cuba 1813, CP 1428

Altoaguirre 2199, CP 1431

Mansilla 3801, CP 3801

José Bonifacio 547, CP 1424

Através de Francisco Seubert, autodidata e jovem padeiro, Atelier Fuerza se transformou em uma padaria de culto, onde diariamente o estoque de seus produtos se esgotava. Cresceu e, hoje, possui uma dezena de locais, aprimorou-se, mas ainda continuam seus best sellers, incluindo perfeitos pães de massa madre e suas célebres medialunas de grasa (gordura) com uma forma que faz lembrar o bigode de Dalí.

[CABALLITO / PALERMO / VILLA URQUIZA / BELGRANO / NÚÑEZ / VILLA CRESPO / COLEGIALES / ALMAGRO / BAIRRO NORTE / FACTURAS / MASSA MADRE / PADARIA / DOCES](#)

La Valiente

www.instagram.com/lavalientepasteleria

Av. Cabildo 4300, CP 1426

Um dos últimos empreendimentos do midiático chef Christian Petersen em parceria com Germán Torres, padeiro e referência, em se tratando de padaria de massa madre na Argentina. Destaca-se por suas panificação com farinhas agroecológicas e pelas formidáveis versões de produtos tradicionais da confeitaria argentina, de sanduíches de miga a medialunas e churros, entre outros.

[SAAVEDRA / CONFEITARIA / PADARIA / CAFÉ / SANDUÍCHES / ATP](#)

La Panadería de Anchoita

www.instagram.com/panaderiadeanchoita/

Aguirre 1562, CP 1414

Um dos restaurantes mais buscados de Buenos Aires abriu sua própria padaria: um pequeno lugar com uma oferta reduzida, mas contundente: pães de massa madre, sanduíches, croissants, cafés especiais, sorvetes artesanais e chocolates bean to bar. Não falta o famoso chipá (similar ao pão de queijo), uma especialidade da casa.

[CHACARITA / MASSA MADRE / DOCE / SORVETES / CAFÉ / CHOCOLATE](#)

Levando

www.instagram.com/levando.pan/

Medrano 1137, CP 1179

No limite entre Palermo e Almagro, esta fábrica foi criada para abastecer outros locais gastronômicos e, em meados de 2023, abriu as vendas ao público. Possui pães de algarroba, de passas e nozes; pão de forma, 100% integral e mais, além de sanduíches como o de pastrami e pepinos, e brilha com suas medialunas e croissants. Uma criação do padeiro Gabriel Kogan, um estudioso das farinhas e da fermentação

[PALERMO / MASA MADRE / SÁNDWICHES / FACTURAS / DULCE](#)

Cocu Boulangerie

www.instagram.com/cocuboulangerie/

Malabia 1510, Palermo Soho, CP 1414

Outro dos pioneiros da nova padaria portenha, possui uma proposta ampla, como a de um restaurante que oferece café da manhã e almoço. Focada na padaria e na viennoiserie francesa, com variedades de sanduíches, sucos, tragos e brunch. Seu invento mais transgressor é o chorissant: um choripán servido em um croissant.

[PALERMO / COZINHA FRANCESA / SANDUÍCHES / BRUNCH / MASSA MADRE / DOCES](#)

Cruasán

www.instagram.com/cruasan.ba/

Av. Olazábal 3827, CP 1430

Croissant se pronuncia “cruasán”, e assim se explica o nome deste local em Belgrano comandado por Andrés Brunero, um especialista no tema. Andrés começou dando aulas e postando tutoriais online antes de vender o que fazia. Hoje em dia, as pessoas vão para experimentar, sobretudo, seus croissants, que levam três dias para serem elaborados. Além do clássico, ele oferece outras versões, como o de amêndoas ou o de doce de leite.

[BELGRANO / FACTURAS / AL PASO / DOCES](#)

Gontran Cherrier

www.instagram.com/gontrancherrierar/

Malabia 1805, CP 1414

Zabala 1901, CP 1426

Pres. Roberto M. Ortiz 1815, CP 1113

Av. Córdoba 946 1º piso, CP 1054

Av. Congreso 1701, CP 1429

Cadeia francesa que possui vários locais no mundo e que chegou à Argentina em 2019. Seu primeiro local foi aberto em Palermo, em uma charmosa calçada e terraço com vista à Plaza Armenia. Hoje, esta cadeia aqui possui filiais, e em todas oferece desde pain au chocolat até croissants, passando por seus substanciosos sanduíches e pães.

[SAN NICOLÁS / PALERMO / BELGRANO / RECOLETA / PATISSERIE / PADARIA / AR LIVRE / PLAZA ARMENIA / CAFÉ / COZINHA FRANCESA](#)

Oli Café

www.instagram.com/olicalfe/

Costa Rica 6020, CP 1414

Cafeteria, restaurante diurno, confeitaria e padaria, tudo isso torna o Oli um dos grandes hits gastronômicos dos últimos anos. A explicação está na qualidade de seus pratos e de suas facturas, com uma das melhores medialunas do país (além de tortas, pratos salgados e vários mais). Tudo comandado por Olivia Saal, conhecida nas redes sociais como “la chica pájaro”.

[PALERMO / CAFÉ / RESTAURANTE / JOVENS CHEFS / FACTURAS / DOCES](#)

Polanco

www.instagram.com/polancopan/

Thames 747, CP 1414

Padaria 100% artesanal que prepara desde pães de campo integrais até pão de sanduíche, baguettes e algumas variedades mais originais como o blue chai, feito de trigo e flores orgânicas. Vende em uma banca no Mercat Villa Crespo.

[VILLA CRESPO / PADARIA / MASSA MADRE / MERCADO / AL PASO](#)

Malvón

www.instagram.com/malvonba/

Serrano 789, Villa Crespo, CP 1414

Em plena zona dos outlets de roupas, Malvón propõe uma carta de padaria e brunch de inspiração nova-iorquina em um lugar com uma atrativa estética vintage e um acolhedor pátio que faz lembrar o velho quintal “da vovó”. Ideal para se sentar e descansar depois de um passeio de compras.

[VILLA CRESPO / AR LIVRE / BRUNCH / CAFÉ / DOCES](#)

Copain

www.instagram.com/copain_boulangerie

Juan B. Ambrosetti 901, CP 1405

Respeitando fórmulas francesas, mas também com sabores portenhos, Copain começou pequeno e cresceu depois, adicionando mesas e cadeiras para ampliar sua oferta. O melhor é seu croissant de amêndoas, mas tem também pães de castanhas e de queijo azul deliciosos, mil folhas de crema pastelera (creme similar ao

usado nos pastéis de Belém) e muitas coisas mais.

[PARQUE CENTENARIO / COZINHA FRANCESA / BAGUETTE / PADARIA / PATISSERIE](#)

Betular Patisserie

www.instagram.com/betular.patisserie/

Mercedes 3900, Villa Devoto, CP 1419

Damián Betular é um dos confeitadores mais famosos da Argentina: não apenas por sua longa trajetória como chef de pâtisserie no Palácio Duhau Park Hyatt Buenos Aires, mas também como jurado dos populares programas de TV, Masterchef e Bake Off. Em agosto de 2023, Damián abriu sua própria pâtisserie com seu nome na fachada, um belíssimo paraíso multicolor onde oferece tortas, macarons, alfajores, facturas, pães, sanduíches, tortas e mais.

Uma visita obrigatória para quem adora os sabores gulosos.

[VILLA DEVOTO / PATISSERIE / TORTAS / CHOCOLATES / ALMOÇOS / PÃES / AL PASO](#)

Laban Patisserie

www.instagram.com/labanpatisserie

Migueletes 688, CP 1426

Confeitaria e padaria de alta qualidade, com um produto estrela que a distingue de qualquer outra: seu macaron gelado de pistache, framboesa e mascarpone, ou de baunilha e caramelo. E ainda tem mais: panettone o ano inteiro, eclairs, cruffin (mistura de muffin e croissant), gallettes e outras delícias. Entre elas, o palmerón (biscoito de massa folhada), uma espécie da clássica palmerita portenha em versão extra large.

[LAS CAÑITAS / PATISSERIE / COZINHA FRANCESA / MACARONS / DULCES / FACTURAS / AL PASO](#)

Belu Melamed

www.instagram.com/belumelamed

Donado 1620, Villa Ortúzar, CP 1430

Em meados de 2023, Belu Melamed conquistou um espaço na mídia após ter sido premiado nos Pastry Awards, realizado na França, como a melhor abertura do ano. Os motivos podem ser comprovados no local aberto no início desse mesmo ano: só tem uma janela para fazer os pedidos e levar



para casa doces originais, como a torta de beterraba e framboesa; a Delicia Placer, feita com chocolate e fava tonka; ou as tâmaras recheadas com manteiga de amendoim. As opções variam, já que a prioridade fica sempre por conta dos produtos de temporada.

[VILLA ORTÚZAR / PATISSERIE / DOCES / AL PASO](#)

La Argentina

[www.instagram.com/panaderias.argentina](#)

Virrey del Pino 2483, CP 1426

Av. Crámer 1891, CP 1427

Av. Cabildo 1191, CP 1426

Av. Forest 1502, CP 1430

Av. Del Libertador 6481, CP 1428

Beruti 3100, CP 1425

Uriburu 1502, CP 1114

Arenales 2211, CP 1124

Uma cadeia tradicional de longa data na bagagem. Hoje, possuem 8 locais com mesas e café para desfrutar em qualquer momento do dia. Grande variedade de facturas – incluindo seu emblema, a medialuna de pura manteiga – além de pães, tortas e uns sanduíches de miga muito pedidos.

[PADARIA / FACTURAS / DOCES / COZINHA TRADICIONAL](#)

Artiaga

[www.instagram.com/panaderiaartiaga/](#)

Zapiola 4782, CP 1429

Padaria de bairro desde 1931, a qual, nos últimos anos (com uma 3ª geração de confeitores e padeiros no comando) se dedicou a aprimorar receitas, buscar insumos naturais e orgânicos, transformando-se em um grande elo entre a tradição de sempre e a modernidade contemporânea. Parte de sua fama se deve a grande variedade de panettones elaborados todos os anos e, sobretudo, ao formidável panettone com uma receita italiana exclusiva, finalista no Campeonato Mundial de Panettone em 2021 (o único participante fora da Itália que chegou até esta etapa do concurso). Na padaria, continua funcionando um antigo forno de tijolo, do tamanho de um quarto.

[SAAVEDRA / PADARIA / COZINHA TRADICIONAL / PANETTONE / DOCES / FACTURAS / AL PASO](#)

Dos Escudos

[www.instagram.com/confiteria.dosescondos](#)

Juncal 905, CP 1062

Montevideo 1690, CP 1021

San Benito 1695, CP 1426

História, tradição e amor por aquilo que é feito: tudo isto e muito mais possui esta padaria chique da Recoleta, favorita de muitos cozinheiros famosos da Argentina (de Narda Lepes a Osvaldo Gross, entre outros). Em Dos Escudos as receitas tradicionais são respeitadas, sempre aprimorando os processos e ingredientes. O leque de especialidades é amplo, mas já de entrada a dica é provar seus perfeitos locatellis de peru, os doces churrinches, as eternas medialunas e os fosforitos recheados com presunto e queijo, entre centenas de outros produtos.

[PALERMO / PADARIA / COZINHA TRADICIONAL / DOCES / FACTURAS / AL PASO](#)

Caren

[www.instagram.com/confiteriacaren/](#)

Av. Pueyrredón 1881, CP 1119

Em se tratando do tão portenho sanduíche de miga, um dos nomes que sempre aparecem é o da Caren, a confeitaria que os prepara desde 1969. Após tantos anos de experiência, Caren conseguiu encontrar uma fórmula tão exitosa quanto gostosa: elaborar os sanduíches de miga todos os dias para que sempre estejam frescos e recheá-los com bons ingredientes. Depois, aparecem os inúmeros fanáticos que não hesitam em esperar na fila para poder comprar várias unidades. Para comer no almoço, nos aniversários, para lanche no balcão, são imperdíveis, sejam os de sabores super tradicionais (presunto de Parma e queijo) ou os inovadores, como o de cenoura, queijo cremoso e nozes. Além disso, é claro, Caren possui tudo aquilo que deve ter uma confeitaria tradicional, de facturas a alfajores, passando por masitas dulces e tortas salgadas.

[RECOLETA / PADARIA / COZINHA TRADICIONAL / DOCES / FACTURAS / AL PASO](#)

Parrillas: paixão argentina

Montar um roteiro das parrillas locais é uma missão tão desafiante quanto impossível: um mapa interminável com infinitos exemplos em cada bairro da cidade. Três em cada quatro portenhos admitem que o asado (churrasco) é a comida que melhor representa a cozinha nacional.

O restaurante argentino mais premiado no mundo é o de uma parrilla. E seu horizonte tem se expandido por uma mudança de paradigma no seio desta tradição. Nesta cidade, convivem parrillas clássicas, sinônimo de abundância, onde se oferece o típico menu parrillero (tira de asado (costela), vacío (fraldinha), bife de chorizo (contra filé sem osso), entranha, a dupla do chorizo (linguiça) e da morcilha, os chinchulines (trípa) e a molleja (moela de carne bovina), e outros); com outras que se modernizaram adicionando guarnições originais, carnes maturadas e cortes de nomes menos conhecidos.



Independentemente da personalidade de cada uma, todas têm uma base em comum: a alta qualidade da matéria-prima que temos na Argentina, proveniente de sistemas de pecuária extensiva; do papel histórico da carne no sistema alimentar do Rio de la Plata desde o século XVI; e a incomparável experiência que temos na cocção nas brasas. Hoje em dia, a Argentina ainda continua sendo o lugar onde se consome mais carne bovina no mundo, em sua grande maioria proveniente de raças de alta qualidade (Hereford e Aberdeen Angus na dianteira), onde em um domingo qualquer é possível ouvir o som da brasa estalando em alguma churrasqueira doméstica, nas sacadas e nas parrillas da cidade portenha.

Nos últimos anos, as melhores parrillas da cidade começaram a estudar mais profundamente as carnes e o modo de prepará-las e conservá-las, apostando na rastreabilidade, no bem-estar animal e na sustentabilidade da produção. Conceitos como o aproveitamento de todo o animal, ou a maturação de cortes (seco ou úmido) passaram a fazer parte da discussão cotidiana. Além disso, em plena evolução se encontra a relação direta entre carnes e vinhos, essas duas grandes marcas de nosso país: a antiga ideia de uma maridagem estrita tem dado lugar a uma maior liberdade e experimentos, com cada vez mais parrillas apostando em caves que agrupam diferentes estilos, variedades e origens de seus vinhos. Há parrillas em todos os bairros da cidade: muitas estão nos polos gastronômicos e circuitos turísticos; outras, em compensação, estão camufladas nas esquinas dos bairros tranquilos, afastadas do rebuliço urbano. Para além dos rankings globais e das críticas gastronômicas, cada morador de bairro terá seu lugar favorito: essa parrilla onde se sente à vontade, como se estivesse em casa.



A cultura da parrilla argentina ocupa um papel importantíssimo na América Latina. As pessoas reconhecem o trabalho de reconstruir a tradição, colocando o foco em nossa identidade.

PABLO RIVERO

DONO DE DON JULIO. Que figura, atualmente, na posição 19 da lista 50 Best Restaurants, na qual votam mais de mil especialistas do mundo inteiro. Para Pablo, o segredo não está apenas naquilo que é feito no local, mas também “no primeiro cozinheiro, que é o produtor de gado bovino; e no primeiro sommelier, que é o produtor de vinho, que desde a poda está pensando em como deleitar as pessoas que se sentam à mesa de um restaurante”.

Peña

www.instagram.com/parrillitapena/

Rodríguez Peña 682, CP 1020

Seu estreito local do centro fica cheio de turistas e de habitués em busca de um dos tantos cortes que anuncia seu extenso cardápio. As boas-vindas são dadas por seus garçons à moda antiga, aqueles que sabem de cor o que foi pedido, e que quando a gente chega já deixam logo na mesa duas empanadas fritas. Tem vinho da casa e rótulos tradicionais.

MICROCENTRO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

Don Zoilo

www.instagram.com/donzoilo.ok/

Av. Dr. Honorio Pueyrredón 1406, CP 1416

São oito horas da noite de um sábado e começa o ritual sob o toldo verde escuro: uma fila cada vez mais longa para conseguir um lugar em suas mesas cobertas de branco. A recompensa: bandejas de prata repletas de ojos de bife, bifés de chorizo (contra filé sem osso) e asados de tira (costela) para compartilhar. Tem também argolas de lula e ribs a la barbacoa.

VILLA CRESPO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

SecreTito

www.instagram.com/parrisecretito/

Av. Dorrego 2720, CP 1425

Um reduto dos torcedores do Racing. Fiel a seu nome, o templo carnívoro de Tito Abalsa pouco se vê da calçada do trecho mais tranquilo da rua Dorrego. Entranha, costillar, vacío (fraldinha) e vinho servido em uma jarra em forma de pinguim dividem o espaço da mesa. Aconselha-se reservar.

PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / BODEGÓN / TERRAÇA / FUTEBOL

Don Julio

www.instagram.com/donjulioparrilla/

Guatemala 4699, CP 1425

Atendimento caprichado, produção própria, charcutaria de autor e os melhores vegetais de cada estação: não é à toa que o Don Julio figure entre os melhores restaurantes do mundo. No entanto, há outros motivos que são menos evidentes. Um deles é o minucioso controle do tempo de cocção de cada corte pelo parrillero Pepe Sotelo. A outra razão é sua cave subterrânea, que oferece vinhos de alta gama e safras guardadas da história argentina.

PALERMO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / COZINHA DE ESTAÇÃO



Los Platitos

www.instagram.com/losplatitos57/

Av. Corrientes 1660, CP 1042

O clássico da Costanera Norte voltou com uma versão al paso na passagem gastronômica Manduca, dentro do Paseo la Plaza. Lá, está seu balcão, seu parrillero histórico Jorge e seu sanduíche de cuadril (alcatra)-que na verdade é ojo de bife- em um pão quentinho. Vale a pena pedir com molho criollo ou chimichurri.

MICROCENTRO / COZINHA TRADICIONAL / COMIDA DE RUA

Madre Rojas

www.instagram.com/madrerojas/

Rojas 1600, CP 1416

Uma parrilla moderna no limite entre Villa Crespo, Paternal e Caballito. Uma esquina com um toldo e ares de bodegón onde convivem charcutaria de autor com asado do meio, alho poró, romesco e milanesa de centro do ojo de bife, carne wagyu e vinhos que vão dos rótulos clássicos a outros menos conhecidos.

VILLA CRESPO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / COMER AO AR LIVRE / ATP

Corte Comedor

www.instagram.com/cortecomedor/

Av. Olazábal 1391, CP 1428

O chorizo (linguiça) caseiro, o rib-eye e o flat iron de carne bovina com rastreabilidade são os protagonistas neste local moderno, onde também são servidos os vegetais assados em um forno a lenha e uma torta basca bem tostada. Uma parrilla que possui seu próprio açougue do lado, com uma das melhores charcutarias da cidade.

BELGRANO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / COZINHA DE ESTAÇÃO

La Carnicería

www.instagram.com/xlacarniceriax/

Thames 2317, CP 1425

Um local pequeno que busca fazer uma inovação na parrilla argentina: um menu reduzido com cortes defumados, opções de estação e um final com leite assado. Tudo em um ambiente informal e descontraído sob a batuta de jovens cozinheiros que sabem o que estão fazendo.

PALERMO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / JOVENS CHEFS

Olivera

www.instagram.com/olivera.ar/

Av. Olivera 901, CP 1407

Este bodegón de bairro transformado em parrilla brilha no oeste portenho de casas baixas e largas avenidas. No Olivera, tem uma generosa parrillada al carbón para compartilhar, seis tipos de milanesas e entradas clássicas como uma perfeita empanada frita. Além disso, há surpresas bem-vindas como a farinata recheada, o falafel, os tequeños e um saboroso homus de abóbora.

PARQUE AVELLANEDA / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / JOVENS CHEFS / ATP

RS Esquina

www.instagram.com/rsesquina/

Estomba 993, CP 1427

O alpendre e as mesas indicam que tem uma parrilla na esquina deste bairro que, de outro modo, passaria despercebida. Uma proposta na qual a qualidade é a norma, com carnes de animais alimentados com pastagens naturais e de novilhos pesados para exportação. Possui sommelier no comando da cave e rótulos de pequenas vinícolas. A morcilha está preparada com maçã Granny Smith e o purê é de alho confitado com anchovas.

ORTUZAR / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / COMER AO AR LIVRE

La Cabrera

www.instagram.com/lacabrera_bsas/

José A. Cabrera 5127, CP 1414

Uma das parrillas mais conhecidas da cidade portenha, que continua mantendo seu status por suas carnes maturadas, cazuelas,

pamplonas e chorizo criollo de rueda. Sua ambientação de tijolos e madeira é clássica e, também, seu sorvete servido na casquinha.

PALERMO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA

Nuestro Secreto

www.instagram.com/nuestrosecretorestaurante/

Posadas 1086, CP 1011

Uma grande experiência escondida nos jardins do Four Seasons Buenos Aires, em meio a um cenário que dá outro sabor aos seus melhores bifés e asados. Nos fins de semana, têm cortes na brasa, e também polvo grelhado, uma molleja fantástica e uma carta de vinhos extensa e bem selecionada.

RETIRO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / COMER AO AR LIVRE

Maure

www.instagram.com/maureparrilla/

Av. Córdoba 6401, CP 1426

Uma esquina de Chacarita onde impera a simplicidade, o atendimento, a marucha (patinho) e o sifón (garrafa de vidro para turbinar a água). Deliciosos chorizos e morcilhas, provoleta recheada com chorizo, a batata doce assada com manteiga e mel, tudo antecipando as carnes conhecidas. O tinto da casa se serve em taça ou em jarra.

CHACARITA / COZINHA TRADICIONAL / JOVENS CHEFS / ATP

Viejo Patrón

www.instagram.com/viejopatronrestogrill/

Av. Larrazábal 502, CP 1408

Templo da carne no bairro de Liniers: as carnes desta parrilla possuem rastreabilidade e a escolha da pastagem é sua marca registrada. À frente tem um sommelier de carnes, Julio Gagliano, que oferece entranha inteira, tomahawk e molleja de coração. Acompanhamentos de homus com alho-poró e travessa de verduras assadas, tudo servido em um ambiente senhorial, com toalhas de mesa brancas.

LINIERS / COZINHA TRADICIONAL / ATP

La Brigada

www.instagram.com/parrillalabrigada/

Estados Unidos 465, CP 1066

A fama desta parrilla é uma soma de rituais: pôr a lenha no fogo e, além do domínio das chamas, está o corte da carne com colher, já na mesa. A proposta se completa com o espírito tanguero, com as recordações futeboleiras e das visitas ilustres (Messi, Sting, Djokovic e mais).

SAN TELMO / COZINHA TRADICIONAL

La Cabaña

www.instagram.com/lacabana.restaurant/

Av. Alicia Moreau de Justo 580, CP 1107

Que seus 88 anos não enganem: La Cabaña é tradição, mas também modernidade. Sua carta permite escolher entre chateaubriand e t-bone, tem ojo de bife dry aged e carne bovina de Kobe. A vista ao rio completa uma proposta que os residentes locais e os turistas assinam embaixo com gosto.

SAN TELMO / PARRILLA CLÁSSICA

El Mirasol

www.instagram.com/elmirasolparrilla/

Posadas 1032, CP 1011

Boedo 136, CP 1206

Av. Alicia Moreau de Justo 202, CP 1107

Embora seu primeiro restaurante tenha sido aberto em Almagro, El Mirasol ficou famoso pelo nome de sua rua, Boedo. Depois, abriram filiais na Recova de Posadas e Puerto Madero. A fachada clássica de seu local original continua intacta, bem como seu cartaz de néon e os elogios aos seus chinchulines e às suas sete variedades de batatas fritas.

RETIRO / ALMAGRO / PUERTO MADERO / PARRILLA CLÁSSICA / ATP

Happening

www.instagram.com/happeningba/

Av. Alicia Moreau de Justo 310, CP 1107

Av. Costanera Rafael Obligado 7030, CP 1428

Esta parrilla nascida em um carrinho da Costanera é, hoje, um elegante restaurante com vista ao rio e tradição de visitas ilustres,

desde Olmedo e Porcel até Gorbachov e Liza Minelli. Aqui, impera a qualidade das carnes e um atendimento caprichado e profissional. Além dos cortes mais clássicos, tem tomahawk na brasa e leitão assado a baixa temperatura, dourado no forno a lenha. O cardápio explica os diferentes pontos da carne, para evitar confusão.

PUERTO MADERO / BELGRANO / PARRILLA CLÁSSICA

Cabaña Las Lilas

www.instagram.com/rest_lasililas/

Av. Alicia Moreau de Justo 516, CP 1107

Esta parrilla em frente à doca e com vista à famosa Puente de la Mujer em Puerto Madero, colhe visitas de turistas e distinções internacionais graças ao seu atendimento e às suas carnes providas do estabelecimento homônimo. Na Cabaña Las Lilas, tem cortes clássicos e outros mais teatrais (carnes, por exemplo, que terminam de cozinhar na mesa), uma extensa carta de vinhos classificada por varietal e região, onde figuram também um vinho do Porto, importados, espirituosas e o clássico lemoncello para encerrar a refeição.

PUERTO MADERO / PARRILLA CLÁSSICA

El Pobre Luis

www.instagram.com/elpobreluisparrilla/

Arribeños 2393, CP 1428

El Pobre Luis possui pelo menos duas paixões: uma é pela parrilla com suas brasas sempre acesas; a outra pelo clube River Plate, embora em suas paredes haja também camisetas originais de clubes e jogadores do mundo inteiro, incluindo a do Diego Armando Maradona e a do Lionel Messi. Criado por uma família uruguaia, El Pobre Luis é, hoje, um ícone portenho com seus deliciosos ojos de bife, suas pamplonas e, de sobremesa, a ilha flutuante.

BELGRANO / PARRILLA CLÁSSICA / FÚTBOL / ATP

El Ferroviario

www.instagram.com/elferroviariook/

Av. Reservistas Argentinos 219, CP 1408

Aqui impera a abundância. Asado ancho, leitãozinho mamão, cordeiro, leitão: tudo é para compartilhar nesta parrilla localizada a metros da ferrovia e sob a rodovia. Lá, tem também especialidades criollas como a capivara em escabeche, o pimentão assado ou a provoleta. No final, pudim de pão.

LINIERS / PARRILLA CLÁSSICA / ATP



Pizzas: passado, presente, futuro

Apesar de sua remota origem, ninguém duvida de que a pizza também faz parte do patrimônio argentino. E seu estilo é bem portenho. Com 1.080 pizzarias registradas, Buenos Aires é a cidade com mais locais deste tipo por habitante no mundo, conforme dados da Associação de Pizzarias e Casas de Empanadas da República Argentina (APYCE).

A diversidade é a única regra que se repete em todos os cantos: existem vários formatos, tamanhos, ingredientes, tipos de massa e de estabelecimento. Há diversas formas de comer pizza (em pé, sentado, em lugares populares ou mais íntimos), há variedade de cocções, a lenha, a gás, mista, elétrica, com fornos gigantes (como a da pizzaria Imperio na Chacarita, onde entram até 60 pizzas de uma vez) e outros bem menores, para obter os 450°C para assar uma pizza napolitana.

Embora tenha sido trazida pelos italianos, a pizza na Argentina se desenvolveu com os cozinheiros espanhóis, que apostaram na abundância de todos os ingredientes, sobretudo do queijo. “Não é preciso pedir dupla mussarela”, adverte a frase escrita no azulejo do Güerrín. Uma ou duas fatias são suficientes para encher a barriga, pagando poucos pesos. Nessa trajetória, a pizza portenha deixou de ser comida de venda ambulante a metros do porto, para passar a ser o prato principal dos estabelecimentos gastronômicos mais próximos do centro. Adiciona-se a tudo isso, um ecossistema culinário que ainda persiste: a farinata (massa feita com grão-de-bico) por cima, o moscatel ao lado e, de sobremesa, pudim, torta de ricota ou sopa inglesa. Um perfeito cenário que descreve a pizza portenha mais tradicional.

Mas isso é apenas uma parte da história: hoje, a pizza continua escrevendo seu presente e seu futuro em Buenos Aires, inclusive com mais diversidade e mudanças que começaram há pouco mais de uma década. Além de nossa querida pizza al molde (assada dentro da forma), da também conhecida pizza a la piedra e inclusive a pizza a la parrilla que apareceu nos anos 90, hoje há muitas mais opções. Dentre elas, a vera pizza napoletana, com a massa mais flexível e elástica, com bordas altas e versões individuais. Também está a pizza de estilo nova-iorquino, de 45 centímetros e sabores característicos (a de pepperoni à frente). Mais recentemente, apareceu a pinsa romana, preparada com uma mistura de farinha de trigo, de soja e de arroz. E, em meio a tudo isso, foram introduzidas as farinhas orgânicas, a massa madre e infinitas pizzas contemporâneas que adotam um pouco da Itália, um pouco de Buenos Aires e outro tanto do mundo, criando identidades próprias. Como nunca antes, a pizza está bem viva na cidade.



A pizza foi se transformando: da versão no molde se passou à da meia massa, mais fina, até chegar à da assada na pedra. Além disso, nas últimas décadas surgiram mais opções: napolitanas, New York Style, na parrilla, sem glúten, vegetariana, vegana, romana, de massa madre, de massas maturadas, doces, gourmetizadas.

LORENA FERNÁNDEZ

PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE PIZZARIAS E CASAS DE EMPANADAS DA REPÚBLICA ARGENTINA (APYCE)



a pizza portenha se mantém graças à sua própria identidade trazida pelos imigrantes da Espanha e da Itália, que fusionaram seus gostos e costumes para criar um produto original, reconhecido atualmente no mundo todo.

O corredor da Av. Corrientes:

A avenida Corrientes deve sua fama não apenas aos seus teatros e cinemas, mas também às suas tradicionais pizzarias, sobretudo, àquelas localizadas no trecho que vai da Av. Callao ao bajo porteño. De um lado e do outro do Obelisco, surgem suas pizzarias icônicas que se remontam aos anos trinta, com versões de pizzas al molde, meia massa e inclusive na pedra. Esperar na fila para conseguir uma mesa ou comer no balão são rituais que persistem e que atraem, inclusive, novas gerações de consumidores. Independentemente das diferenças e preferências de cada cliente, em sua maioria, compartilham características em comum: uma origem espanhola, o burburinho das conversas até altas horas da noite e a forma de vender por fatias (a chamada “pizza al corte”), além de sabores típicos (fugazetta, cancha, napolitana, presunto com pimentões) e sempre regadas com abundante queijo.

Nessa mesma avenida, convivem as 128 variedades da pizza de Güerrín (Av. Corrientes 1368), as fatias com cebola e anchovas de Las Cuartetas (Av. Corrientes 838), as de provolone de Génova (Av. Corrientes 872), a fugazza com queijo no renovado local de Banchero (Av. Corrientes 1300), a pizza a la piedra de Los Inmortales (Av. Corrientes 1369), a de ovos e molho provençal de La Americana (Av. Corrientes 1383) e a de provolone e pimentão de El Palacio de la Pizza (Av. Corrientes 751), entre mais exemplos.

Banchero de La Boca

www.instagram.com/pizzeriabanchero

Av. Almirante Brown 1220, CP 1162

El genovés Agustín Banchero inauguró en esta esquina la costumbre de comer porciones de parado. Declarada Sitio de Interés Cultural de la Ciudad y autoproclamada cuna de la fugazetta rellena (que aquí llaman fugazza), Banchero en La Boca sigue alimentando a xeneizes, turistas y vecinos a fuerza de pizza con cuartirolo en el medio y cebolla encima.

LA BOCA / FUTBOL / PIZZA / COCINA TRADICIONAL / AL PASO / ATP

El Cuartito

www.instagram.com/cuartito_paginaoficial

Talcahuano 937, CP 1001

Raro que no haya fila en la puerta para comer en el mostrador o sentarse a una mesa a ver el partido en la pantalla de TV. Rival histórica de las pizzerías de la avenida Corrientes, es frecuentada por oficinistas, judiciales y turistas para los que vale la pena desviarse de la calle que nunca duerme.

RETIRO / MICROCENTRO / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / AL PASO / ATP

El Imperio de la Pizza

www.instagram.com/pizaelimperio

Av. Corrientes 6891, CP 1427

Localizada en un dos ejes de transporte portenos más importantes, El Imperio de la Pizza é uma parada obrigatória para moradores, noctívagos com appetite, passageiros que fazem baldeação e camelôs (como Carlos Balá antes da fama, homenageado ali com sua própria estátua).

CHACARITA / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / AL PASO / ATP

Roma del Abasto

www.instagram.com/romadelabasto

Anchorena 806, CP 1170

Fundado em 1927, mesmo antes do Mercado del Abasto, este café adicionou pizzas depois de sua reabertura em 2020, com troca inclusa de donos, dentre eles Julián Díaz (que também está no comando de Los Galgos). Tem pizza al molde, com massa fermentada a frio por 48 horas e coberta com produtos da estação, como alcachofras no inverno ou com espargos na primavera. A melhor combinação de tradição com uma visão atual.

BALVANERA / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPOR NEA / ATP

Casa Burgio

www.instagram.com/burgiopizzeria

Av. Cabildo 2477, CP 1428

Fechada em 2021, após nove décadas de história, reabriu em outubro de 2022 sob o comando do jovem Gonzalo Louro, proveniente de família pizzaiola. O espírito do lugar se conservou graças aos relatos e imagens fornecidos pelos moradores. Tem pizza feita no forno a lenha e empanadas fritas, para comer no balcão ou à mesa, rodeado de azulejos e ladrilhos coloridos.

BELGRANO / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / AL PASO / ATP

Pirilo

www.facebook.com/people/Pizzeria-Pirilo-Pagina-oficial-/100063805552411/

Defensa 821, CP 1066

Embora já tenha mais de 90 anos de vida, é provável que seu pequeno local sem cadeiras passe despercebido, exceto pelos moradores e por muitos taxistas que conhecem suas fatias al molde com abundante mussarela saídas do forno a lenha. Um clássico da pizza al corte portenha.

SAN TELMO / PIZZA / AL PASO

Ferreiro

www.facebook.com/PizzeriaFerreiro/

Av. Ángel Gallardo 1001, CP 1405

Salão austero, balcão de fórmica e paredes com as glórias do futebol, onde a estrela é a pizza, feita na pedra, com um pouco mais de espessura que a comum. A napolitana vem com provolone por cima. Inaugurada em 1963, hoje é dirigida pelas netas do fundador.

VILLA CRESPO / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / ATP

Togni's Pizza

www.instagram.com/tognispizza

Blanco Encalada 1665, CP1428

Farinha orgânica, massa madre para a levedagem e fermentação de 24 horas a frio, dão forma a pizzas quadradas (de molde) e redondas, de massa fina e de meio metro de diâmetro, ao estilo de Nova Iorque, que também se vendem por fatias. Tudo em pleno Bairro Chinês portenho.

BELGRANO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / AL PASO / ATP / MASSA MADRE

Siamo nel Forno

www.instagram.com/siamonelforno

Costa Rica 5886, CP 1414

Única pizzaria argentina membro da Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), sediada em Nápoles. Pioneira portenha desta variedade do sul italiano, de seu forno de tijolo, onde a lenha que queima é a do salgueiro, saem margheritas, marinaras e focaccias. Tem também um bom vinho, cannoli e tiramisu.

PALERMO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA ITALIANA / VINHOS

Mil y Pico

www.instagram.com/mil.y.pico

Av. de los Incas 5499, CP 1427

Av. Dorrego 1194, CP 1414

Fundada pelo pioneiro da pizza a la parrilla, Danilo Ferraz, Mil y Pico, resgatou essas origens com uma massa fina, brasas à vista, toppings com vegetais da estação e mesas na calçada.

CHACARITA / PARQUE CHAS / BAIRRO / PIZZA / VINHOS / COZINHA CONTEMPOR NEA / ATP

Soler Vino Pizza

www.instagram.com/solervinopizza

Soler 4201, CP 1425

Pizzaria versão restaurante: luz baixa, simplicidade elegante, vinhoteca na entrada, insumos de produtores renomados. A massa é super fininha e crocante. As pizzas são vermelhas ou brancas. Algumas das coberturas se apresentam falando italiano: nduja, guanciale e straciatella, por exemplo.

PALERMO / VINHOS / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS



Gordo Chanta

www.instagram.com/gordochantapizza

Velasco 1200, CP 1414

Nascida na pandemia no terraço do bar La Favorita. Em 2022, mudou-se para uma esquina de Villa Crespo, acabando de dar vida a uma pizzeria de culto. Há inovações por todos os cantos: seus toppings pouco ortodoxos, sua carta de vinhos naturais, seus pop ups ou feats com outros pizzaiolos, sua máquina de sorvetes para a sobremesa, suas deliciosas anchovas para a entrada..

[VILLA CRESPO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS](#)

Atte. Pizzeria Napoletana

www.instagram.com/atepizza

El Salvador 6016, CP 1414

Escolhida por turistas e pelo jet set internacional, esta pizzeria localizada em um bonito casarão de Palermo propõe pizzas de massa madre longamente fermentadas e um bom cornicione assado no forno com lenha de quebracho.

[PALERMO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS](#)

El Fortín

www.instagram.com/pizzeriaelfortin

Av. Álvarez Jonte 5299, CP 1407

Os garçons vão e vêm segurando a pizza em uma mão e, na outra, a cerveja. Não é fácil conseguir mesa nesta pizzeria da zona oeste portenha, que fica sempre lotada, principalmente nos dias em que tem partida de

futebol. O final do jogo é com palos de Jacob (éclair) com chantilly e caramelo.

[MONTE CASTRO / FUTEBOL / PIZZA / ATP / AL PASO](#)

El Corte

www.instagram.com/elcortepizzeria2010

Av. de los Constituyentes 4454, CP 1431

Walter e Ramón Orellano, ex-empregados de La Mezzeta, abriram sua própria pizzeria, em 2010, levando o corte de pizza al molde ao noroeste portenho. De seu local de azulejos e fileteado, o que mais sai é a fugazzeta, a napolitana e a calabresa. Tem também moscatel por taça, fatias de fainá e empanadas extra large.

[VILLA PUEYRREDÓN / PIZZA / ATP / AL PASO](#)

La Mezzetta

www.instagram.com/pizzerialamezzetta

Av. Álvarez Thomas 1321, CP 1427

Esta pizzeria al paso é uma das mais famosas da cidade portenha, inclusive foi cenário de uma conhecida série da Netflix. A especialidade é sua suculenta fugazzeta recheada, elaborada ao revés (o primeiro que se coloca na forma é a mussarela) e se come em pé no balcão, sempre cheio de habitués.

[ORTÚZAR / PIZZA / AL PASO](#)

El Padrino

www.instagram.com/pizzeria_elpadrino

Av. Honorio Pueyrredón 1710, CP 1414

Pizza e fugazzeta al corte, uma raridade no coração geográfico da cidade. Tem fainá de cortesia com cada fatia, empanadas e esfirra. Também calzoni, um dos mais pedidos neste pequeno local da avenida Honorio Pueyrredón, um polo gastronômico em alta.

[VILLA CRESPO / PIZZA / AL PASO](#)

San Antonio

www.instagram.com/pizzeriasanantoniook

Avenida Juan de Garay 3602, CP 1239

Fundada por poloneses e depois sob o comando de galegos, a pizzeria mais famosa de Boedo já tem quase meio século. Vende pizzas inteiras e algumas por fatia, a mais pedida é a sua fugazzeta alta (pode chegar a cinco centímetros), disputada pelos moradores e torcedores do San Lorenzo.

[BOEDO / PIZZA / AL PASO](#)

La Épica

www.instagram.com/laepica_pizza

Av. Melián 4092, CP 1430

Embora tenha mesas na calçada e um amplo terraço coberto, a dica aqui é pedir pizza no balcão, pegar alguma espreguiçadeira emprestada pelo local e desfrutar da refeição no parque Saavedra, que fica na frente. O setor do balcão, com seu grande forno de barro na parte traseira, fica na garagem da outrora residência.

[SAAVEDRA / PIZZA / AL PASO / ATP / AR LIVRE](#)

El Cedrón

www.instagram.com/el_cedron

Av. Alberdi 6101, CP 1440

Este local, em uma esquina de Mataderos, serve comida desde 1908, e pizza desde 1964. Do forno a gás e a lenha saem fugazzetas recheadas, pizzas transbordantes de mussarela e outras, com espinafre e molho branco, que atraem os fanáticos deste restaurante de bairro, declarado Local de Interesse Cultural da Cidade.

[MATADEROS / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / AL PASO](#)

Totti - Pinsa di Roma

www.instagram.com/tottipinsadiromaba

Jorge Newbery 3001, CP1426

Neste local que presta homenagem ao lendário clube de futebol Roma, é servido pinsa com ou sem molho de tomate; com parmesão e guanciale; ou com mortadela, burrata e pistache. Tem também bebidas italianas, focaccias e croquetes de risotto, batatas ou massas.

[COLEGIALES / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS](#)

Cancha

www.instagram.com/canchapizza

Loyola 902, CP 1414

Uma minúscula esquina, um grande forno a lenha, um balcão e algumas mesas improvisadas na calçada foram suficientes para que Cancha se tornasse uma das propostas com mais personalidade dentro do novo cenário pizzaiolo de Buenos Aires. Ótima massa e ingredientes, selecionados para conseguir sabores que fogem do lugar-comum. Desde uma de figos, queijo azul e pistaches até a de kimchi, queijo sardo, mussarela, coentro e endro, sem esquecer as especiais do dia. A imaginação ao poder.

[VILLA CRESPO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / AL PASO](#)

Pizza Paradiso

www.instagram.com/pizzaparadisoar/

Mariscal Antonio José de Sucre 1302, CP 1428

A aposta de Donato de Santis - o italiano mais famoso de toda a Argentina- em matéria de pizzas. Um lugar que se define a si mesmo como fazedor de pizza para todos os gostos, sempre guiados pela melhor tradição italiana: oferecem estilos napolitanos e al corte, também pizza frita e inclusive pizza doce para a sobremesa. Duas para agendar: a Cacio e Pepe, com pecorino romano DOP, pimenta preta, mozzarella fior di latte e lardo; e a polpettine, com molho pomodoro, mussarela, almôndegas, manjeriço e azeite de oliva extra virgem.

[BELGRANO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS / ASSINATURA DE COZINHEIRO](#)

Cozinha plant-based: a revolução do século XXI

A consciência em torno do modo de produção de carnes e o tratamento dado aos animais, juntamente com a busca de modos de vida saudáveis e sustentáveis, foram o fundamento para o crescimento mundial da cozinha plant-based. Nesse sentido, essa tendência global se reflete na cidade portenha, mostrando um cenário pujante, jovem e criativo. O que há 20 anos era difícil (evitar o consumo de carne em um país como a Argentina), hoje não é apenas fácil, mas passou a ser inclusive delicioso.

Como nunca antes, a cidade portenha oferece restaurantes de comidas veganas de qualidade, com variedade de estilos e propostas. Nos menus, as matérias-primas de origem animal são abolidas e, em muitos casos, os alimentos processados também. Nessa nova abordagem culinária, em várias ocasiões, também intervêm fornecedores orgânicos e agroecológicos.

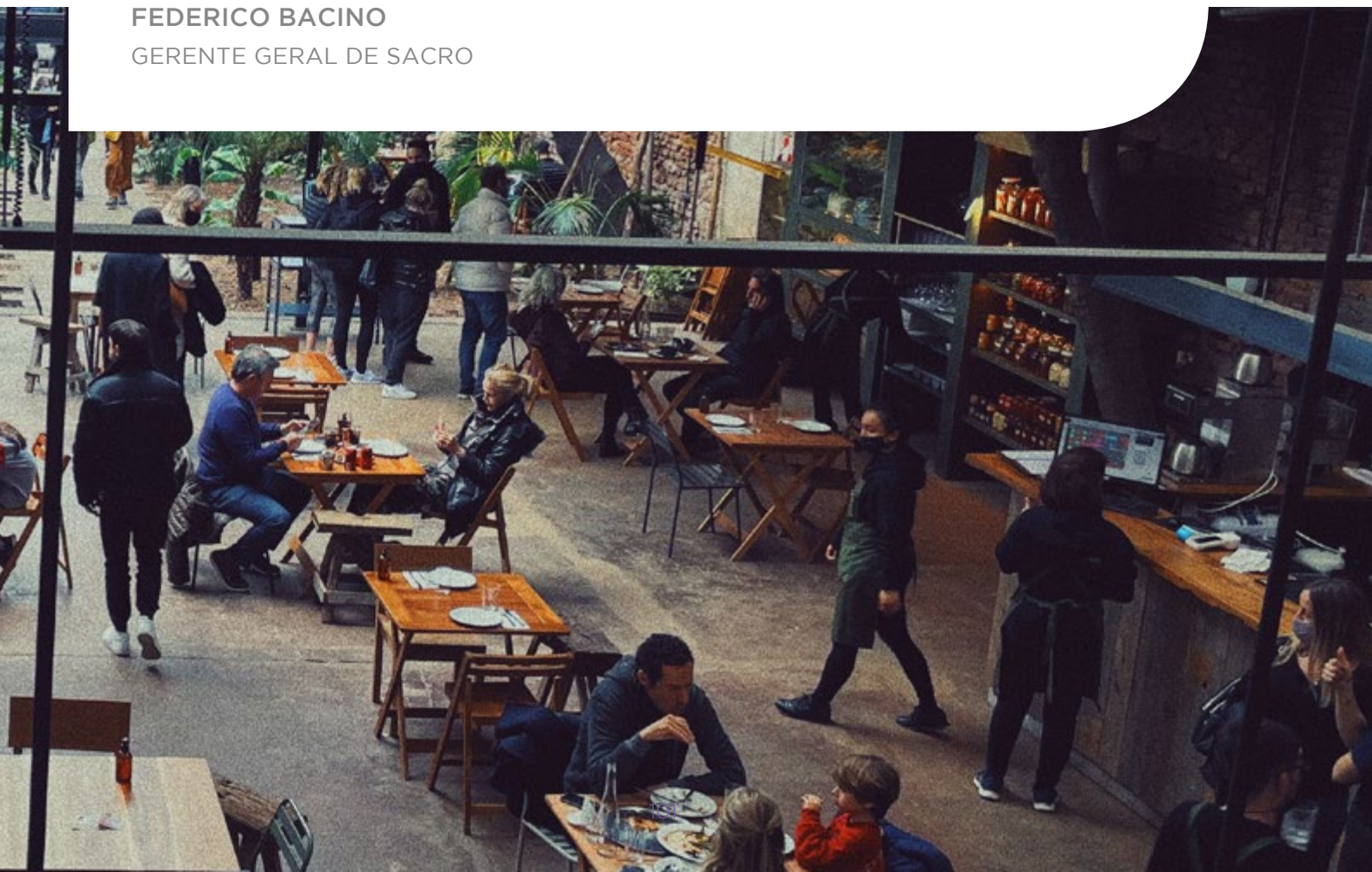
Com uma visão reflexiva gerada pela pandemia, estes restaurantes não atraem apenas veganos e vegetarianos, mas também são os escolhidos por muitos comensais onívoros que querem diminuir o consumo de proteínas animais, atraídos por um novo conceito sobre a riqueza dos vegetais, que com seu colorido, aromas e sabores conseguem criar combinações únicas.





Quando abrimos em 2018, não havia na cidade propostas compatíveis com o que queríamos para nosso restaurante. Uma experiência alinhada com o fine dining, com uma cozinha que prescindia das proteínas animais e com uma identidade culinária de diferentes países. Hoje, com muita satisfação, vemos que têm aparecido novas e diversas propostas de cozinha baseada em plantas. Entendemos que isto é fruto da mudança de hábitos no consumo, seja por questões de saúde, de consumo ou filosóficas. Essa mudança é ainda muito mais visível entre as novas gerações.

FEDERICO BACINO
GERENTE GERAL DE SACRO



Sacro

www.instagram.com/sacroresto/

Costa Rica 6038, CP1414

Espaço pioneiro no auge da gastronomia plant-based em Buenos Aires, Sacro oferece uma requintada e ambiciosa visão de alta cozinha, com muito trabalho técnico em queijos veganos, massas especiais e novas texturas. Seu histórico prato insígnia é a empanada de cogumelos portobello e gírgolas frescas, com massa preta de carvão ativado. Um amplo e charmoso salão e um longo balcão para os drinques completam a proposta.

PALERMO / AR LIVRE / COQUETELARIA / COZINHA VEGANA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Sampa 99v

www.instagram.com/sampa99v/

Av. Raúl Scalabrini Ortiz 769, CP1414

Com os fogos como eixo principal, o menu é vegetariano (inclui ovos e queijos) e se baseia em pratos influenciados por diferentes gastronomias regionais da América Latina e do mundo. Descontraído, com um balcão em U para se sentar e desfrutar de sabores intensos, onde prescindir de pratos preparados com carnes é muito fácil.

PALERMO / COZINHA VEGETARIANA

Chuí

www.instagram.com/chui.ba/

Loyola 1250, CP1414

Um velho depósito de chapas, em um terreno baldio, passou a ser uma referência em Villa Crespo. Aproveitando a nova circulação provinda da elevação da ferrovia, Chuí montou um jardim selvagem com um cardápio 100% vegetariano, no qual se destacam as pizzas assadas no forno a lenha e os petiscos criativos e versáteis. Não aceitam reservas, o atendimento é por ordem de chegada, tem espaço para DJ's, cultivam seus próprios cogumelos e é um dos spots onde todos querem estar.

VILLA CRESPO / AR LIVRE / COZINHA VEGETARIANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / JOVENS CHEFS

Donnet

www.instagram.com/donnet_te_ama/

Av. Jorge Newbery 4081, CP 1427

Quando os cogumelos não estavam tão na moda como agora, Manuela Donnet tomou a arriscada decisão de abrir um restaurante no qual é servido quase exclusivamente pratos baseados em produtos do reino funghi. Neste restaurante com ares ecléticos, juvenis e transgressores, é possível provar cogumelos de várias formas e cores, sob uma proposta vegana onde fermentos e militância estão presentes.

CHACARITA / COZINHA VEGANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DE AUTOR

Amador

www.instagram.com/amador_cantina/

José A. Cabrera 5991, C1414

Inspirado nos bodegones portenhos e em seus sabores atemporais, Amador busca renovar esse conceito e levá-lo ao terreno vegetariano sem perder contundência e abundância. Um entrelaçado de culturas que quebra qualquer preconceito.

PALERMO / COZINHA VEGETARIANA / ATP

Hierbabuena

www.instagram.com/hierbabuenarestaurant/

Av. Caseros 454, C1152

Hierbabuena possui propostas para todas as preferências e para todos os momentos, desde hambúrgueres, cachorro-quente e choripanes até massas, passando por confeitaria e sorvetes, tudo em versão vegetariana. O local inclui também um mercado de produtos e padaria com pães para levar. Alegre e localizado em uma das avenidas mais bonitas da cidade.

SAN TELMO / ATP / AR LIVRE / COZINHA VEGETARIANA

Gioia

www.instagram.com/gioiacocinabotanica/

Posadas 1350, C1011

Em 2020, a equipe do Palácio Duhau decidiu dar uma virada plant-based no restaurante italiano do hotel, pondo o foco na matéria-prima. Com isso, foi o primeiro hotel da cadeia a ter um espaço destas características em todo



o mundo. O cardápio está classificado por componentes: cereais e legumes; cogumelos e vegetais, com pratos muito criativos e requintados, com uma vista maravilhosa a um dos jardins particulares mais deslumbrantes de Buenos Aires.

[RETIRO / COZINHA VEGANA / AR LIVRE](#)

Let it V

www.instagram.com/letit_v/

Costa Rica 5865, C1414

Mercedes 3987, C1419

Av. Corrientes 1660, C1042

Castañeda 1872 CP1428

Cuenca 3035, CP 1417

Além de vegano, o menu aqui é sem glúten e com matérias-primas orgânicas. Marcado estilo inspirado na cozinha asiática, com toques de outras gastronomias típicas do mundo, tendo o sushi, os poke bowls e os burritos como os pontos fortes. Juvenil, com ares de street food, com boa música e ambiente.

[PALERMO / VILLA DEVOTO / SAN NICOLÁS / BELGRANO / VILLA DEL PARQUE / ATP / AR LIVRE / COZINHA VEGANA](#)

Mudrá

www.instagram.com/mudraplantbased/

Av. Córdoba 3942, CP 1188

Parte do império gastronômico global do chef plant-based Matthew Kenney, aqui dá para desfrutar tanto de pratos refinados com influência nikkei como de pizzas, massas e hambúrgueres, acompanhados de uma grande oferta de drinques. Tudo sob o refúgio de um primeiro andar com uma cenografia encantadora.

[ALMAGRO / COZINHA VEGANA](#)

Raíz

www.instagram.com/raizplantmood/

Juana Manso 1770

O menu propõe uma viagem por diferentes culturas gastronômicas do mundo, incluindo sushi e pratos típicos das cozinhas italiana, grega, coreana e peruana. Uma mistura multicor com um eixo plant-based, fazendo deste lugar um lugar único.

[PUERTO MADERO / COZINHA VEGANA / COZINHAS DO MUNDO](#)

Fifí Almacén

www.instagram.com/fifialmacen

Gorriti 4812, C1414

Embora esse restaurante tenha sido aberto em 2014, decidiram transformá-lo, em 2022, em um espaço plant-based, com suas propostas de café da manhã, almoço e merenda. Além de suas iguarias confeiteiras, cabe destacar o brunch de fim de semana com pratos que variam em cada edição.

[PALERMO / ATP / CAFÉ / DOCES / COZINHA VEGANA](#)

Vegan Fox

www.instagram.com/veganfox.goodburger/

Gorriti 5213, C1414

Primeira hamburgueria vegana de Buenos Aires, apoiada em produtos elaborados pela companhia NotCo. Reproduzem em modo plant-based não apenas os clássicos hambúrgueres de carne, mas também os sanduíches de frango crispy e os nuggets.

[PALERMO / ATP / COZINHA VEGANA](#)

Marti

www.instagram.com/marti_barra/

Rodríguez Peña 1973, CP 1021

Em 2021, Germán Martitegui decidiu fechar Tegui depois de muitos anos de sucesso. A notícia surpreendeu todo mundo, mas o cozinheiro - um dos mais conhecidos e prestigiados do país - estava seguro de dar este passo, para continuar compartilhando sua cozinha única em Marti, um espaço amplo e luminoso, onde oferece um cardápio sem carnes. O salão está composto por um grande balcão que rodeia a cozinha exposta, de onde saem os pratos, aproveitando diferentes tipos de fogos para cozinhar, ingredientes e inclusive os cogumelos cultivados lá mesmo.

[RECOLETA / COZINHA DE AUTOR / COZINHA VEGETARIANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS](#)

Tita La Vedette

www.instagram.com/titalavedette/

Bonpland 850, CP 1414

Paz Soldán 4993, CP 1427

Nasceu na Chacarita como fábrica de massas veganas, comandada por um grupo de moças e logo se transformou em um lugar de culto, com longas filas, esgotando rapidamente os estoques. Em 2023, decidiram duplicar a aposta, com um novo local em La Paternal, colocando algumas mesas para provar as delícias caseiras lá mesmo. Alternativo, muito pessoal, um desses lugares que atraem uma penca de fanáticos.

LA PATERNAL / CHACARITA / MASSAS / COZINHA VEGANA / AR LIVRE

Hola Chola Garage

www.instagram.com/holacholagarage

Paroissien 1871, CP 1429

Em frente à praça e a metros de uma viela, aparece esta cozinha vegetariana comandada por mulheres que ficou na moda desde que abriu em 2022. A dica é pedir no balcão e levar os petiscos para comer em alguma das mesas com espreguiçadeiras colocadas na rua e na calçada. Uma proposta jovem, informal e criativa.

NÚÑEZ / VEGETARIANO / AL PASO / JOVENS CHEFS / AR LIVRE

Casa Nueva

www.instagram.com/casanueva/

Gorriti 3681, CP 1172

Croissants crocantes e esponjosos, tortas substanciosas e gulosas, cookies e chipás, tudo cem por cento plant-based, com sanduíches montados em pão de focaccia recheados com patê de azeitonas, queijo de caju, abacate, cebola caramelizada, rúcula e caju torrado; ou um fantástico tofu mexido com abacate, tomates cherry, ciboulette, trigo sarraceno e pão multicereais. Assim é a Casa Nueva, local diurno em Palermo que começa de manhã cedo e fecha depois do entardecer. A fama é crescente e merecida. Em breve, será aberta uma filial em Belgrano.

PALERMO / PLANT BASED / DOCES / CAFÉ / SANDUÍCHES



Perú em Buenos Aires

A gastronomia peruana percorreu dois caminhos para se instalar em Buenos Aires. Um deles foi a de sua alta cozinha com sucesso no mundo, ancorada em sabores que o país andino soube transformar em marca nacional. O outro foi um trajeto mais criollo, o das classes populares peruanas, aqueles imigrantes que trouxeram para aqui suas papas a la huancaína, seu frango na brasa, seu ají de gallina e seu lomo saltado, e inclusive pratos pré-colombianos como ceviches e causas. Cozinha de serra e da costa, com poucos condimentos picantes no começo e, atualmente, mais intensos, à medida que o paladar rioplatense foi se adaptando.

Não existe consenso sobre qual foi o primeiro restaurante peruano em Buenos Aires, embora entre os pioneiros, sem nenhuma dúvida, esteja o Status, inaugurado em 1990, no bairro Congreso. Porém, o que se sabe é onde quase tudo começou: no Abasto, transformado no principal bairro peruano da cidade portenha, com dezenas de restaurantes, casa de frangos, de sanduíches e mais, de estilo familiar e popular.

Se existe um nome que marcou o cenário peruano no mundo e que também influiu de maneira definitiva na Argentina: esse nome é o de Gastón Acurio. Com a abertura do restaurante Astrid y Gastón em 2010, Gastón desembarcou em Buenos Aires e também começou um sólido intercâmbio com muitos dos melhores cozinheiros da Argentina, uma relação que logo se ampliou com colegas dos dois países. Encontros a quatro, seis e oito mãos, participação de cozinheiros convidados do Peru em feiras como na emblemática

Masticar, vários festivais, também na abertura em Buenos Aires de grandes marcas peruanas como La Mar, Tanta, Osaka e a recém chegada Barra Chalaca são alguns dos exemplos desta curta história que mostra fraternidade, respeito e amizade entre estas duas gastronomias.

A cozinha peruana contemporânea cresceu assim, mostrando sua amplitude e versatilidade, sendo uma das principais ofertas na América do Sul: hoje em dia, há pelo menos 130 restaurantes na cidade portenha, espalhados desde o Abasto até Pompeya, desde Liniers até a zona de Congreso, desde Belgrano até Puerto Madero, passando pelo polo gastronômico de Palermo, percorrendo sabores criollos e nikkei à base de ceviches, pimentões, anticuchos (pratos de carnes populares) e mais.



Depois de minha querida terra, considero Buenos Aires como meu segundo lar. Aprendi a amá-la mesmo sem conhecê-la, graças a Billiken, a El Gráfico, ao Boca e ao River. A Moria, a Susana e ao flaco Olmedo. Aos chinchus e a las morcis da querência de meu bairro. Ao chocolate en rama de Bariloche que meus pais traziam de suas viagens. Depois, quando ainda olhávamos para a Europa como quem olha para o céu, acudíamos a ela em busca de inspiração para podermos estar assim bem perto dos nossos ídolos: Dolli, Ramiro, o Gato Dumas. Assim, dessa forma, até aquele dia em que as cozinhas de Lima e de Buenos Aires se abraçaram em um único sonho: que um dia, ambas as cidades se transformassem em destinos gastronômicos de nível mundial. E, no caminho, cozinheiras e cozinheiros daqui e de lá, forjando uma amizade profunda e leal, dessas que se entrelaçam após mil batalhas. E, no caminho, parrillas sendo abertas em Lima, cevicherias sendo abertas em Buenos Aires, lideradas por centenas de compatriotas que representam com amor a cozinha peruana.

Este texto foi publicado por Gastón Acurio, em setembro de 2023, quando Barra Chalaca inaugurou seu primeiro local na cidade de Buenos Aires

Primavera Trujillana

www.instagram.com/primavera_trujillana2

11 de Septiembre de 1888 3625, CP 1429

Franklin D. Roosevelt 1695, CP 1428

Em Primavera Trujillana, convive o leque completo da comida peruana, com um cardápio extenso que inclui ceviches e tiraditos com o peixe do dia, e lomo (filé mignon) salteado ou peixe a lo macho. Seu local na rua 11 de Septiembre é uma casa baixa reformada, sempre com o atendimento de seus donos. A poucos quarteirões está o segundo, uma versão reduzida do primeiro, que fica lotado de trabalhadores das redondezas.

NÚÑEZ / BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / POPULAR / COZINHA PERUANA / ATP / PEIXES E FRUTOS DO MAR

La Conga

www.instagram.com/lacongaresto

La Rioja 39, CP 1214

Menu extenso, com pratos criollos como lomo saltado a lo pobre ou ají de gallina, frutos do mar, chifa, sopas, tragos típicos e sobremesas. Com porções para dividir em um salão amplo e barulhento. Costuma ter fila para entrar.

BALVANERA / POPULAR / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Contigo Perú

www.instagram.com/contigoperurestaurante

Echeverría 1627, CP 1428

A clientela vai pelo ceviche de linguado e acaba voltando pela geleia de frutos do mar e pela variedade de preparações com camarões (causa, ceviche, chicharrón, picante, com arroz chaufa). Tem um bom pisco sour e cerveja Cusqueña. Convém chegar cedo, embora seja amplo, o salão fica lotado.

BELGRANO / ATP / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

La Mar

www.instagram.com/lamarbsas

Arévalo 2024, CP 1414

A famosa cevicheria de Gastón Acurio oferece em Buenos Aires o repertório completo da cozinha do Pacífico: tiraditos, anticuchos, causas sudados e guisos de mariscos. Tem também coquetelaria de autor. O cenário: um edifício de um século de vida em Palermo Hollywood com um bonito pátio ao ar livre.

PALERMO / COQUETELARIA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPORANEA / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / COMER AO AR LIVRE

Tanta

www.instagram.com/tanta_argentina

Esmeralda 938, CP 1007

Marca de Gastón Acurio que também chegou à Argentina, Tanta recebe turistas estrangeiros e executivos no primeiro andar da Torre Bellini Esmeralda. Com um cardápio que varia constantemente, a clientela vai pelos croquetes de ají de gallina, pelo lomo saltado ou pelo ossobuco da avó. Há filiais sob o mesmo nome no Peru, no Chile e nos Estados Unidos.

RETIRO / MICROCENTRO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / COQUETELARIA

Sipan

www.instagram.com/sipanrestaurants

Uriarte 1648, CP 1414

Pioneiro da cozinha nikkei na Argentina, este restaurante oferece ceviches clássicos, lomo saltado e pisco sour de raiz peruana, irmanados com missô, nigiris e makis. Também há produtos regionais argentinos: carnes assadas pampeanas, truta e cordeiro patagônicos, cítricos do Litoral e uma carta de vinhos nacionais clássicos.

COZINHA NIKKEI / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / COQUETELARIA



Asu Mare Barra Cevichera

www.instagram.com/asumare_barracevichera

Av. Pueyrredón 679, CP 1032

Thames 1514, CP 1414

Av. Corrientes 1660 - Manduca Paseo La Plaza, CP 1043

Começou com um local apertado em Once e hoje possui outro restaurante em Palermo (onde só são servidos produtos do mar) e outro no Paseo La Plaza. Ampla variedade de drinques, cerveja Cusqueña e “barco cevichero”, um combo que inclui mini versões em boa parte do cardápio.

COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / ATP

Puerta del Inca

www.instagram.com/puertadelinca

Bolívar 373, CP 1066

Localizado no hotel Cassa Lepage, mas com sua porta de entrada direto pela rua, este encantador local aborda a faceta marítima da cozinha peruana. Lá, há pratos frios como ceviches e causas, e quentes como frutos do mar, vieiras e polvo. Sushi, carnes e massas completam a proposta.

COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / COZINHA CONTEMPORANEA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Chan Chan

www.instagram.com/chanchanbsas

Av. Hipólito Yrigoyen 1390, CP 1086

O peruano Ángel Ubillus dirige este salão familiar e acolhedor de pratos abundantes. Ceviches e tiraditos não podem faltar, mas também ajiaco de coelho ou peixe a lo macho. Para beber, pisco sour e cerveja Cusqueña.

COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / ATP / POPULAR

Mamaguille's

www.instagram.com/mamaguilles

Acuña de Figueroa 888, CP 1180

Este local se chamava antes Lúcuma. Mamaguille's recebe a clientela com quadros e ornamentos com a iconografia andina. Tem ceviche, arroz chaufa ou causas, montados no prato de forma original.

COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / ATP / POPULAR

OSAKA

www.instagram.com/osakabsas/

Juana Manso 1164, CP 1768

Concepción Arenal 2913

Emblema da cozinha nikkei, com casa no Peru e em outros países da região, Osaka se tornou, com o tempo, o ponto de referência dessa mistura tão única de ceviches, sushis e tiraditos de corte perfeito, ao estilo sashimi. Além do Osaka de Puerto Madero, em outubro inaugura novo endereço, em um espaço luxuoso e ampliado de Colegiales. A melhor matéria-prima e pratos já clássicos da casa.

PUERTO MADERO / COZINHA PERUANA / COZINHA NIKKEI / PEIXES E FRUTOS DO MAR

CVICHE

www.instagram.com/cviche.pe/

Juan B. Justo 6301, CP 1407

Casa de Jimmy Salvador, Cviche é uma boa demonstração de como a gastronomia peruana mais popular pode estar também nos bairros, com boa qualidade de comida e com os sabores típicos do país andino. Barco de ceviche, causa de langostino, tacu tacu con seco, aeropuerto mixto e outros pratos de dar água na boca.

COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / ATP / POPULAR

Tori Chipchi

www.instagram.com/torichipchi/

Corrientes 3158, CP 1193

Uma novidade na zona do Abasto, Tori Chipchi ganhou terreno no cenário portenho com seu grelhador rotativo. Lá, giram os saborosos frangos e também se cozinham os famosos anticuchos de coração, de bife de chorizo e de frango. Popular, amplo, divertido e com preços camaradas, para beber a melhor pedida são seus deliciosos sucos de fruta tropical.

COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / ATP / POPULAR

Barra Chalaca

www.instagram.com/barrachalacaarg/

Arévalo 1392, CP 1414

Após o sucesso do primeiro local aberto em Lomas de Zamora, Barra Chalaca (a cevicheria juvenil criada por Gastón Acurio) desembarcou, em 2023, em pleno polo gastronômico de Palermo. Com deliciosos ceviches, tiraditos, causas e chaufas, dentre outros pratos, este local é uma grande porta de entrada para a melhor cozinha peruana em formato de bar.

PALERMO / COQUETELARIA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Los Trujillanitos

Av. Corrientes 3564, CP 1194

Exemplo perfeito de uma cozinha peruana de imigrantes, sem pretensões, independentemente de servir os sabores tradicionais como se saboreia no Peru. Pratos generosos sem exagerar, clima familiar, atendimento cordial e descontraído, onde comer ceviches, papas a la huancaína, chaufas e ají de gallina, e muitas outras opções conhecidas e bem-vindas.

ABASTO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA PERUANA / PEIXES E FRUTOS DO MAR / ATP / POPULAR





Café: a tradição do pingado, a atualidade do flat white

Em Buenos Aires, o café é uma coisa séria. Além de uma bebida, é um ritual e uma desculpa para um encontro. A tal ponto que a quantidade e variedade de suas cafeterias distinguem esta capital no mundo, uma herança da época em que a cidade estava nascendo: No início, como uma ampla planície desértica, desenvolvendo-se ao ritmo de pulperías, fondas e lecherías que evoluíram lentamente até os atuais locais.

Ao longo da história, as cafeterias fizeram parte do dia a dia dos portenhos, locais de pertencimento e socialização para os imigrantes, espaço de gestação do tango e da literatura, onde se construiu a identidade cultural da cidade. Foram nos cafés onde autores como Ernesto Sábato (Británico), Alfonsina Storni (Las Violetas) e Homero Manzi (ex Café Nippon, hoje batizado com o nome do compositor) se sentaram para escrever suas melhores páginas. Alguns destes redutos -La Paz, Richmond- já não existem; outros permanecem inalterados, como La Poesía ou o Británico. Hoje, há 334 locais habilitados como cafés e 247 como bares em toda a cidade, conforme dados oficiais. E, diante da realidade, a lista é curta. O Tortoni, fundado em 1858, é o mais antigo entre todos os que ainda sobrevivem. Em muitos deles, fórmulas eternas se repetem, a do cortado (pingado) pedido fazendo um gesto com os dedos índice e polegar, a do café com leite que o garçom completa na própria mesa, conforme o gosto do cliente.

Hoje, a esta história única é preciso acrescentar o presente, com todo seu poder e ritmo acelerado. Nos últimos cinco anos, têm surgido novas maneiras de conceber o café, onde a qualidade dos grãos e o profissionalismo do barista passaram a ser as estrelas. O café de especialidade (cafés especiais) encontrou na cidade um terreno fértil para se unir a esta tradição singular portenha. Surgiram os flat whites, os estritos expressos, o latte art. Jovens tribos de baristas e clientes se uniram bebendo café nas calçadas, discutindo com o passado e marcando seu próprio terreno. Hoje, em Buenos Aires, convivem estes dois mundos: o do café de sempre com o do café de agora. E, muitas vezes, são mundos que começam a se cruzar, gerando uma síntese, na qual o sentir portenho se encontra com os melhores grãos de café de pequenos cafeicultores do Brasil, da Colômbia, do Peru, da Bolívia, da Guatemala e outros. Após dois séculos de história cafeteira na cidade, as cafeterias mantêm essa essência que as torna parte da paisagem local: lugares onde podemos nos encontrar e reconhecer.



A chegada do café de especialidade gerou um derrame positivo na consciência sobre o café em Buenos Aires. Sem perderem seu perfil, hoje, as cafeterias tradicionais entenderam que é possível aprimorar as práticas, o conhecimento, a calibração das máquinas, a limpeza e a manutenção das máquinas de expresso. Sem dúvida alguma, os padrões da cidade em todos os segmentos do café melhoraram. Pois bem, o café de especialidade é o grande protagonista da década, com um crescimento exponencial que se mantém: a cada mês abrem novos locais, um fenômeno que começou na cidade portenha e daqui se expandiu para o restante do país. O interessante é que o café de especialidade, hoje em dia, é capaz de gerar espaços mais amplos, para diferentes públicos: já não é uma questão de montar espaços pequenos e incômodos apenas para uma determinada tribo urbana, mas de criar cafeterias que possam se relacionar com a antiga cultura cafeteira da cidade, com essa ideia de se sentar para beber um excelente café batendo um papo, desfrutando de um momento de prazer.

FERNANDO LOZANO

CREADOR DE FUEGO TOSTADORES Y DE CAFÉ NEGRO



La Biela

www.instagram.com/labielaacafe/

Av. Presidente Manuel Quintana 596, CP 1129

As estátuas de Borges e de Bioy Casares dão as boas-vindas no bar mais tradicional da Recoleta. Ao princípio, foi frequentado por pilotos de automobilismo (Fangio, Gálvez, Pistarini), seu nome remete a uma peça essencial do motor veicular. Por sua localização, a metros da Iglesia del Pilar e do Cemitério, está incluso em boa parte dos roteiros turísticos portenhos.

[RECOLETA](#) / [CAFÉ](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#) / [SENHORIAL](#)

Confitería London City

[www.facebook.com/profile.](http://www.facebook.com/profile.php?id=100063694053213)

[php?id=100063694053213](http://www.facebook.com/profile.php?id=100063694053213)

Av. de Mayo 599, CP 1084

Testemunho de boa parte da história política do país, ponto de encontro de políticos e jornalistas, lugar que aparece no primeiro romance de Cortázar (Los premios, 1960), a London continua oferecendo aos clientes o tradicional jornal em papel e os habitués ainda fazem o pedido do café da manhã sem intercambiar nenhuma palavra com os garçons.

[MONSERRAT](#) / [CAFÉ](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#) / [SENHORIAL](#) / [LITERÁRIO](#)

Confitería Saint Moritz

www.instagram.com/saintmoritzconfiteria/

Esmeralda 890, CP 1057

Uma confeitaria de outras épocas, desde sua fachada com letras curvas retroiluminadas até seu salão de boiserie escuro, cadeiras de vermelho intenso e colunas com espelhos. Inaugurada em 1959, em seus primeiros tempos era a mais concorrida por aqueles que visitavam as galerias da zona. Uma das preferidas de Borges também, que ia seguido tomar o chá com sua mãe, Leonor Acevedo.

[RETIRO](#) / [CAFÉ](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#) / [SENHORIAL](#) / [LITERÁRIO](#)

Varela Varelita

www.instagram.com/varela.varelita.official/

Av. Raúl Scalabrini Ortiz 2102, CP 1425

Refúgio boêmio em meio ao caos da Scalabrini Ortiz, Varela Varelita mantém sua essência

sem receio de adotar novas tendências. Além de seu atendimento despretenso e do clima descontraído – bate papo, leitura, música improvisada- tem também latte art colorida com mensagens que variam conforme a ocasião e o paroquiano.

[PALERMO](#) / [CAFÉ](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#)

Bar Oriente

www.instagram.com/bar.oriente/

Av. Álvarez Thomas 1800, CP 1427

Somente apto para madrugadores, esta esquina de Villa Ortúzar fecha às 15 horas e não abre nos domingos. Isso não impede que além de café sirva seguido fernet com vermute e um pouquinho de soda (água mineral). Não tem wifi mas – ou talvez por isso mesmo – haja muita conversa entre sua clientela, predominantemente idosa e masculina.

[VILLA ORTÚZAR](#) / [BAIRRO](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#) / [CAFÉ](#)

El Coleccionista

www.instagram.com/elcoleccionista_bar/

Av. Rivadavia 4929, CP 1424

Apenas quem for para lá às 7 horas da manhã de um domingo, entenderá o nome deste bar na frente do parque Rivadavia, quando se sentam `as suas mesas filatelistas prontos para negociarem seus selos. De quebra: uma canequinha de água, um copo de suco e uma pequena factura, que são servidos mesmo se o pedido tiver sido apenas um cafezinho.

[CABALLITO](#) / [BAIRRO](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#) / [CAFÉ](#)

Café de la Plaza

www.instagram.com/cafedelaplaza/

Av. Lincoln 3990, CP 1419

No meio de um bairro com novas e crescentes propostas, Café de la Plaza resiste com suas armas de sempre, embora renovado após um incêndio em 2021. Continua lá sua estátua de soldado romano, que dá as boas-vindas desde a inauguração em 1988. Continua, também, sendo um lugar de encontro para os moradores de Devoto, com uma vista privilegiada a partir de uma das extremidades da praça principal.

[DEVOTO](#) / [BAIRRO](#) / [COZINHA TRADICIONAL](#) / [CAFÉ](#)

El Balón

www.instagram.com/elbalonok/

Av. Gaona 3199, CP 1416

Famoso por sua cerveja servida em uma caneca oval – por isso seu nome em espanhol -, este bar reúne os moradores para tomar também um cafezinho. Localizado em Villa General Mitre, justo no limite com o bairro de Flores, ficou famoso por ter sido filmado ali uma cena do filme “Argentina, 1985”. O café com leite é trazido por garçons profissionais com o inseparável copinho de soda.

VILLA GENERAL MITRE / BAIRRO / COZINHA TRADICIONAL / CAFÉ

Bar Británico

www.instagram.com/barbritanico/

Av. Brasil 399, CP 1154

Ameaçado pelo fantasma de ser fechado, mudou várias vezes de dono, mas nunca de estilo: piso xadrez, janelas guilhotina com molduras de madeira e tabela de preços, forrada de feltro, daqueles tempos quando uma Coca-Cola custava dois pesos.

Em suas mesas, Sábato escreveu “Sobre héroes y tumbas”, cuja parte da história ocorre no parque Lezama, na frente do Británico.

SAN TELMO / LITERÁRIO / TRADICIONAL / LITERÁRIO / CAFÉ

Café La Poesía

www.instagram.com/bareslosnotables/

Chile 502, CP 1098

Foi fundado em 1982, pelo poeta Rubén Derlis. Em poucos anos, ele tornou o local um lugar de referência para outros escritores de sua geração, como Olga Orozco, Alejandra Pizarnik, Juan Gelman e Horacio Ferrer. Em La Poesía, há retratos de autores, um piano de um século atrás e plaquinhas de identificação para homenagear quem se sentava às suas mesas.

SAN TELMO / LITERÁRIO / COZINHA TRADICIONAL / CAFÉ

Caffé Tabac

www.instagram.com/caffetabac/

Av. del Libertador 2300, CP 1425

Refúgio de moradores da zona e de políticos, Tabac traduz fielmente a elegância da esquina onde está assentado, entre Coronel Díaz e

Libertador. Lá, tudo possui alguma coisa extra. Os garçons usam crachás com seus nomes, embora já sejam conhecidos por todos. Os mistos-quentes vêm acompanhados de batatas formato chip fritas no momento. O cardápio mantém seus clássicos locatellis, seus fosforitos e sua salada Waldorf, já esquecidos na maioria dos bares.

PALERMO / CAFÉ / SENHORIAL / COZINHA TRADICIONAL

El Motivo

www.instagram.com/barelmotivo/

Av. Salvador María del Carril 2401, CP 1419

Um bar como os de antigamente: café servido em xícara de cerâmica, açúcar em torrões, marquise retrátil e um velho telefone público colocado no fundo. Fundado em 1959, em Villa Pueyrredón, na frente do bairro da faculdade de Agronomia, deve seu nome ao tango de Contursi e Cobián, espírito tanguero que ainda conserva.

VILLA PUEYRREDON / BAIRRO / COZINHA TRADICIONAL / CAFÉ

Bar Comet

Av. Belgrano 217, CP 1092

Clássico das recovas del Bajo, suas linhas retas e esquina sem chanfro exibem a modernidade concebida no início dos anos sessenta. Inclusive seu nome olhava para o futuro, em homenagem ao primeiro avião comercial a aterrissar na Argentina. Hoje, é fonte de preservação do frenesi do centro da cidade daquela época, com balcão para comer rápido e menu escrito na lousa.

MONSERRAT / MICROCENTRO / COZINHA TRADICIONAL / CAFÉ

Darién Café

www.instagram.com/dariencafe/

Av. Dr. Honorio Pueyrredón 1534, CP 1414

Neste acolhedor local de teto de tijolos, há mesas para bater um papo, uma calçada larga e um balcão perto da janela para ler, desfrutando do sol que penetra lá dentro. Deliciosas iguarias confeitarias, lattes caramelo e cafés com leite condensado, além dos clássicos de sempre.

VILLA CRESPO / BAIRRO / CAFÉ / AR LIVRE / CONFEITARIA

Rosie Café

www.instagram.com/rosiecafe/

Ruiz Huidobro 3049, CP 1429

Em uma zona com poucas opções, desponta este bar com diferentes tipos de café, vinhos, pâtisserie e, como é definido por sua dona, “comida da avó”. Tem rojajú e limonada de erva mate por herança materna litoraleña, recital de jazz de vez em quando, bate papo entre os moradores e um cenário pet friendly com cachorros, um coelho e um pato.

[SAAVEDRA](#) / [BAIRRO](#) / [PET FRIENDLY](#) / [CAFÉ](#) / [CONFEITARIA](#)

Full City Coffee House

www.instagram.com/fullcitycoffeeshouse

Thames 1535, CP 1414

Precursor colombiano do café de especialidade desde 2011, quando o desinteresse local pela qualidade do produto supunha uma oportunidade de mercado e, ao mesmo tempo, um desafio. Hoje, conserva sua máquina de torrefação com novos sócios e mais origens, sempre com grãos submetidos ao melhor processamento.

[PALERMO](#) / [CAFÉ](#) / [TORREFADORA](#)

Coffee Town

www.instagram.com/coffeetownargentina

Bolívar 976, CP 106

Abriu em 2013, no Mercado de San Telmo e foi tendo presença em feiras gastronômicas, quando a qualidade do café era subestimada. Torra e vende grãos da América Latina, África, Ásia e Oceania.

[SAN TELMO](#) / [CAFÉ](#) / [MERCADO](#) / [TORREFADORA](#)

Lattente

www.instagram.com/lattentecafe

Thames 1891, CP 1414

Cabrera 5128, CP 1414

Cerviño 3556, CP 1425

Azcúenaga 1284, CP 1115

Blanco Encalada 2457, CP 1428

Bonpland 1585, CP 1414

Desde 2013 serve café e marca tendência em seu pequeno local da rua Thames. Pioneiro tanto na arte da torrefação como em chamar o

cliente pelo nome para entregar o pedido, hoje possui filiais em Palermo, Recoleta, Belgrano e até em Nova Iorque.

[PALERMO](#) / [BELGRANO](#) / [RECOLETA](#) / [CAFÉ](#) / [TORREFADORA](#) / [AL PASO](#)

Cuervo

www.instagram.com/cuervocafe

Juramento 1284, CP 1428

Newbery 3898, CP 1427

Costa Rica 5801, CP 1414

El Salvador 4580, CP 1414

Fundado em Palermo. Há três anos está em Chacarita com local de torrefação próprio e, no ano passado, em Belgrano, com uma proposta que inclui também sorvetes. Sua clientela valoriza seu flat white e a música no local. Costuma haver muita gente bebendo café em pé na calçada.

[PALERMO](#) / [CHACARITA](#) / [BELGRANO](#) / [CAFÉ](#) / [TORREFADORA](#) / [AL PASO](#) / [CONFEITARIA](#)

Café Negro

www.instagram.com/cafenegrook

Suipacha 637, CP 1006

Paseo La Plaza, Av. Corrientes 1660, CP 1042

Tucumán 1327, CP 1050

Cabrera 4977, CP 1426

C. C. La PlaPla, Tres Arroyos 1596, CP 1416

O café de especialidade mais conhecido do centro da cidade, onde possui três filiais. Chegou a Palermo na pandemia e este ano abriu uma cafeteria em um centro cultural, na zona mais residencial de Caballito. Possui seu próprio estabelecimento de torrefação em Colegiales, Fuego, mediante o qual abastece seus próprios locais e de outros. Conduzido por Fernando Lozano, Negro apontou e continua apontando boa parte do caminho dos cafés especiais na cidade portenha.

[MICROCENTRO](#) / [SAN NICOLÁS](#) / [PALERMO](#) / [CABALLITO](#) / [CAFÉ](#) / [TORREFADORA](#) / [AL PASO](#) / [CONFEITARIA](#)

Citadino

www.instagram.com/citadinoba

Atuel 608, CP 1437

O projeto mais comunitário da barista e mestre de torra, Agustina Román. Em parceria com dois ex-colegas de Ninina, ela abriu

este local de comes e bebes para moradores e empregados de escritórios do Distrito Tecnológico. Além de bom café, tem vinhos e pratos simples a preços acessíveis. Nas sextas, reabre às 20 horas com jantar.

[PARQUE PATRICIOS / CAFÉ / BAIRRO / CONFEITARIA](#)

Ninina Bakery

www.instagram.com/ninina.arg/

Gorriti 4738, CP 1414

Holmberg 2464, CP 1430

Museo Malba, Av. F. Alcorta 3415, CP 1425

A incursão desta família armênia no café de especialidade ocorreu buscando uma melhor qualidade para seus pratos, que a levou a optar por ingredientes orgânicos e frios elaborados por produtores reconhecidos. Uma das primeiras cafeterias a mostrar ao público seu processo de torrefação, no local ao lado de sua sede de Villa Urquiza.

[COGHLAN / PALERMO / CAFÉ / TORREFADORA / CONFEITARIA](#)

Punto. Café

www.instagram.com/somospuntocafe

Perú 602, CP 1068

Abriu durante a pandemia no limite de San Telmo com muita identidade de bairro. Apesar da falta de turistas e empregados de escritório naquele momento, a proposta prosperou graças aos seus preços acessíveis, shows de jazz e à qualidade de seu café.

[MONSERRAT / CENTRO HISTÓRICO / CAFÉ](#)

The Shelter

www.instagram.com/thesheltercoffee

Arroyo 940, CP 1007

Um refúgio com estética aristocrática, madeira escura, poltronas capitonê, um grande relógio com ponteiros na fachada e algumas mesas dispostas em uma encantadora calçada com vista a uma suntuosa igreja. Há poucas opções para comer, dentre as quais se destacam os macarons e, ao meio dia, uma seleção de sanduíches. Utiliza café de sua própria torrefadora chamada Kissaten.

[RETIRO / CAFÉ / SENHORIAL / AR LIVRE](#)

Ada Café

www.instagram.com/adacafe

Tucumán 2300, CP 1051

Ada se instalou em uma esquina onde sempre teve café e trocou o velho coffee arabica por grãos especiais, oferecendo também seus próprios produtos de confeitaria. O local deixa à vista o mármore travertino sob a pintura de uma fachada mal conservada. O local está sempre cheio, e o menu tem opções que variam em cada estação do ano.

[BALVANERA / ONCE / CAFÉ / BAIRRO / CONFEITARIA](#)

Raíz

www.instagram.com/raiz.cafe

Aguirre 1015, CP 1414

Depois de adquirir experiência nas cafeterias da cidade inteira, Diego Lobo abriu seu próprio local em Villa Crespo. Alheio a nomenclaturas modernas, aqui só tem duas opções: expresso (com ou sem leite, que pode ser de amêndoas) e de filtro. O cliente pode fazer a escolha e pedir diretamente ao barista. Há variedades de bruschettas e, no inverno, chocolate quente.

[VILLA CRESPO / CAFÉ / BAIRRO](#)

Fruto

www.instagram.com/fruto.cafe

Borges 2021, CP 1414

O local é pequeno, mas os clientes suportam o frio ou o calor na calçada para pedir um café passado na Chemex ou na V60, cujos grãos escolhem depois de uma minuciosa explicação dos baristas.

[PALERMO / CAFÉ / AL PASO](#)

Ifigenia Café

www.instagram.com/ifigeniacafe

Gral. César Díaz 2249, CP 1416

A ex-livreira, Isabela Nouel, fez parte de Lattente (Palermo) e de La Noire (Chacarita) quando recém chegava de Caracas, mas na hora de abrir seu próprio local, optou por um bairro com propostas mais reduzidas. Assim nasceu Ifigenia, uma cafeteria com biblioteca na esquina de uma travessa tranquila e de uma rua com ciclovía. Durante as tardes, leitura, tango e ciclos de jazz.

[VILLA GENERAL MITRE / BARRIAL / CAFÉ / LITERARIO](#)

Vermute: identidade nacional

O vermute em Buenos Aires vai além de uma moda. Com marcadas raízes implantadas pelos imigrantes italianos e espanhóis há dois séculos, a Argentina é um dos principais consumidores e produtores de vermute no mundo. Garrafas e marcas históricas que sempre estiveram por aqui, na cristaleira da avó ou no balcão da pulpería; como aperitivo do churrasco domingueiro ou na mesa de um bar, em um bairro qualquer, na hora do crepúsculo. Com este sustentáculo, na última década –agora sim, potencializado pelo o que acontece no mundo todo– apareceu uma nova geração de produtores elaborando pequenos vermutes de autor, gerando inclusive vermuterías especializadas nesta bebida.

Estes novos vermutes aproveitam dois elementos chave. Por um lado, a tradição vitivinícola argentina, com cepas de

identidade territorial como o Malbec, o Cabernet Franc e o Torrontés; por outro, insumos autóctones que permitem novas versões em uma categoria de bebidas que tinha permanecido sem grandes inovações ao longo dos últimos dois séculos: flores, erva serrana e andina, folhas de figueira, casca de árvores e especiarias, entre outros. A ideia norteadora é levar em conta não apenas a origem do vermute na Itália, na Espanha ou na França, mas também pensar nos produtos, nos processos e nas culturas locais que podem aprimorar esta bebida.

Ao redor do vermute, há um ambiente de consumo descontraído, informal e generoso, usualmente acompanhado de uma cozinha de pratos simples e tradicionais: queijos, frios, azeitonas, frituras como os conhecidos bolinhos de acelga. Uma proposta amigável, sedutora e ampla em termos de preço.



Aqui, temos mais liberdade para fazer as coisas do que na Espanha, onde há tradição, mas isso implica também um peso. Tenho experimentado muitos vermutes espanhóis e os acho muito parecidos. Aqui, em compensação, é possível buscar uma identidade própria, como aconteceu com as pizzas e com os vinhos, para trabalhar de forma muito mais criativa.

MARTÍN AUZMENDI

JORNALISTA E RESPONSÁVEL PELA COMUNICAÇÃO, MARKETING E INOVAÇÃO DE PRODUTOS PARA A MARCA DE VERMUTE LA FUERZA

Para ele, essa liberdade se reflete inclusive nos bares e vermuterías locais: **“A versatilidade desta bebida permite inseri-la em muitos projetos diferentes. Hoje, é difícil encontrar um lugar da nova gastronomia que não inclua o vermute dentro de seu cardápio. Isso é uma grande conquista, porque aqui esta bebida tinha desaparecido um pouco dos bares e restaurantes, em certa medida porque não havia produtos à altura de todas as propostas. Creio que a Argentina possui um espaço muito poderoso, tanto para os bares da cidade como para quem vem de fora”.**



La Fuerza Bar

www.instagram.com/lafuerzabar

Av. Dorrego 1409, CP 1414

Nesta esquina de Chacarita, La Fuerza oferece quatro variedades de seu próprio vermute, com um menu que muda conforme a estação. Dois imperdíveis que sempre estão presentes: a tortilla de batata e os bolinhos de acelga. Nos dias de calor, tem fogo na parrilla do terraço.

CHACARITA / AFTER OFFICE / AR LIVRE / COZINHA TRADICIONAL

Sifón Sodería

www.instagram.com/sifon.soderia

Av. Jorge Newbery 3881, CP 1427

Av. Corrientes 1660 - Manduca Paseo La Plaza, CP 1043

Tributo ao companheiro inseparável do vermute local, Sifón (garrafa tradicional de vidro que serve para turbinar a água) oferece esta bebida com cordiais cítricos e tinturas de chai ou eucalipto. Além deste local, com suas paredes sem pintura e com pátio e calçada, no ano passado, abriram uma versão reduzida no Paseo La Plaza. Jovem, alegre e dinâmico.

CHACARITA / MICROCENTRO / AR LIVRE / COZINHA TRADICIONAL

Malasangre

www.instagram.com/malasangre.bar/

Av. Crámer 2704, CP 1428

Este local oferece mesas dentro e fora do bar, mas a melhor dica é se debruçar no balcão iluminado de vermelho e aceitar as sugestões. Tem drinques com vermute à base de Sauvignon Blanc, de Torrontés, de Moscatel e de Bonarda. Para comer, clássicos como tortilla, provoleta e croquetes, sempre com um ingrediente novo para criar algo diferente.

BELGRANO / AR LIVRE / COZINHA TRADICIONAL / TARDE DA NOITE / COQUETELARIA

El Refuerzo

www.instagram.com/elrefuerzo

Chacabuco 860, CP 1069

Uma mistura entre armazém e bodegón, El Refuerzo continua resistindo com o menu escrito em uma lousa e seus pratos servidos em potes de ferro. Seus tragos à base de vermute, batizados com os nomes de figuras

nacionais -Bonavena, Homero Manzi, Negrossi-, têm acompanhamento de camembert assado, provoleta, um prato de massas ou um bife de chorizo.

SAN TELMO / COZINHA TRADICIONAL / COQUETELARIA

La Favorita Cantina

www.instagram.com/lafavoritacantina

Honduras 5288, CP 1414

Entre ícones locais e garrafas antigas, La Favorita reedita o ritual do vermute com soda em taça, em garrafa ou em drinques. Também serve vermute em momentos de felicidade e inclusive em alguma degustação sensorial. Frios e deliciosos sanduíches para acompanhar os tragos. Ambiente vintage.

PALERMO / COZINHA TRADICIONAL / TARDE DA NOITE

Casa María

www.instagram.com/casamariavermuteria

Honduras y Convención, CP 1414

Variedade de vermute, drinques clássicos e noites de blues ou DJs: essa é a fórmula desta vermuteria com terraço, aberta em 2019, na chique travessa Convención. O mais pedido para comer: tortilla e croquetes de morcilha.

PALERMO / AR LIVRE / DJ / TARDE DA NOITE / COQUETELARIA

La Vermutería

www.instagram.com/lavermuteria_lavalle3780

Lavalle 3780, CP 1190

Pequeno local com calçada inclusa para comer e beber, olhando os paralelepípedos. Além do vermute da casa (que vem com um petisco), tem Pinal e Hesperidina com pomelo. De acompanhamento, sanduíches de pastrami, empanadas fritas ou algum petisco.

ALMAGRO / AR LIVRE / COZINHA TRADICIONAL

La Capitana Bodegón y Vermutería

www.instagram.com/bodegondelacapitana

Guardia Vieja 4446, CP 1192

Homenagem gastronômica a Eva Perón com vermuteria clássica em taça e em jarro. Para comer, pratos de bodegón em potes de barro no forno. Em destaque, seu empadão de batata.

Além disso, há opções veganas e para celíacos.

ALMAGRO / COZINHA TRADICIONAL

Trane Bar

www.instagram.com/trane_bar

Charlone 100, CP 1427

O tributo a John Coltrane fica evidente não apenas no nome do bar, mas também no jazz de fundo e nas bebidas, que remetem aos tempos de auge do saxofonista. Co-fundado pelos donos do Lunfa Vermú e so Gin Heráclito, Trane oferece versões clássicas e de autor de Negroni e Martini

CHACARITA / JAZZ / COQUETELARIA

Don Juan

www.instagram.com/donjuan_elbar

Camarones 2702, CP 1416

Este bar notável de 1920 serviu de set de filmagens e hoje reflete o boom das vermuterías nos bairros. Fundado por seus avós e continuado por seus netos, Don Juan oferece vermute próprio para degustar em seu acolhedor salão de madeira e com mural.

VILLA SANTA RITA / AR LIVRE / BAR NOTÁVEL

La Caña Vermutería

www.instagram.com/lacaniavermuteria

Marcos Sastre 3301, CP 1417

Tapas espanholas, drinques de autor e vermute próprio tirado do barril: uma proposta clássica, uma raridade fora dos polos gastronômicos. A maioria das mesas está na calçada, onde de vez em quando Lisandro toca saxofone.

VILLA DEL PARQUE / COZINHA ESPANHOLA / COQUETELARIA / AR LIVRE

Templo Beers & Vermut

www.instagram.com/templovermut

Av. San Juan 2744, CP 1232

Aperitivos, cervejas e gim-tônica de torneira para desfrutar no pátio traseiro ou na calçada: assim é o Templo, um remanso em meio à agitação da avenida. Tem menu de pizzas e hambúrgueres, e noites temáticas dos anos oitenta e mexicanas.

SAN CRISTÓBAL / AR LIVRE

Vermutería El Galpón

www.instagram.com/elgalponvp

Argerich 4283, CP 1419

Na frente de uma das praças do bairro, está El Galpón. A entrada é por uma garagem de uma outrora casa de família. Para acompanhar os drinques, há pratos do dia, pizzas e tira-gosto. Abre somente de quinta a sábado.

VILLA PUEYREDÓN / COZINHA TRADICIONAL

IRU Vermú

www.instagram.com/iru_vermu

Camarones 1500, CP 1416

Recém chegados de Flores a Villa General Mitre, Irú continua oferecendo sua mistura de vinho e vermute branco (“Piru”), milanesas e empanadas para acompanhar, e noites de partida ou karaoke. O cenário é uma tranquila esquina que serve de refúgio para o corre-corre da vizinha avenida San Martín.

VILLA GENERAL MITRE / COZINHA TRADICIONAL

Club Saber Vermutería

www.instagram.com/elclubsaber

Llerena 2727, CP 1427

Clube de bairro de quase um século, salão com piano, troféus e garrafas: esse é o cenário deste bar de bairro, que oferece vermute da casa em taça ou em garrafa para levar. Tapas de aspargos ou de queijo azul, bruschettas, conservas e seis variedades de azeitonas completam a proposta.

PARQUE CHAS / CLUBE SOCIAL

Bares de vinhos: o paraíso da bebida nacional

Falar de vinhos na Argentina é falar de um mundo diverso, rico e complexo, com milhares de rótulos, dezenas de variedades de uva e múltiplas origens ao longo de todo o território nacional, desde as alturas do norte até as frias estepes do sul patagônico. Para conhecer essa diversidade, o melhor caminho são os wine bars, pequenos locais especializados na grande bebida pátria. Lugares onde são servidos vinhos por taça ou garrafa, com bela cristaleria, com uma temperatura correta, com garçons, sommeliers e donos que sabem o que estão oferecendo.

Moda global, hoje em dia, em cada capital do planeta, na Argentina, os wine bars avançam com vantagem: não somos apenas um dos principais países produtores de vinho, mas também estamos no ranking dos principais consumidores, com um consumo per capita similar aos do Velho Mundo vitivinícola. Os vinhos da Argentina são reconhecidos por sua qualidade e pelos preços acessíveis, capazes de concorrer de igual para igual na gôndola global.

Assim como há um vinho para cada paladar, há um wine bar para cada tipo de consumidor. Existem bares que oferecem rótulos de renome, outros especializados em vinhos naturais; alguns são íntimos e românticos, outros aumentam o volume de seus alto-falantes e continuam até altas horas da madrugada. Muitos foram abertos em áreas turísticas e de escritórios pensando no after office, estão também os que localizados nas ruas tranquilas de diversos bairros. Todos compartilham a mesma paixão: o vinho argentino concebido como uma bebida própria do país, nobre e de qualidade.

A última novidade no cenário portenho é o Distrito do Vinho, fruto do trabalho em parceria entre o governo portenho e o de Mendoza, que incentivam empreendimentos relacionados com este setor para que abram suas portas em Villa Devoto, Villa del Parque e La Paternal, sobretudo na avenida San Martín, onde há décadas funcionavam tradicionais engarrafadoras de vinho a granel, que chegava de trem de Cuyo, Mendoza. O Distrito planeja construir no futuro um museu do vinho e já possui uma agenda própria de eventos, como uma feira na praça Arenales de Devoto, com estandes de mais de 40 vinícolas, shows e palestras ao vivo.



Os wine bars são lugares especiais onde as pessoas podem se encontrar para beber vinho por taça, um costume que começou, localmente, há pouco tempo. Nos últimos anos, tudo mudou. Nossa idiossincrasia ajuda os wine bars: gostamos de nos reunir e gostamos de beber vinho. Inclusive os jovens estão bebendo muito mais vinho do que antes.

Têm crescido de uma maneira sólida: cada novo lugar abre com uma proposta concreta, e isso faz com que perdure no tempo. Por isso, acho que temos uma grande oportunidade com a abertura crescente de bares de vinho na cidade.

ALDO GRAZIANI

FUNDADOR DE RESTAURANTES COM VINHOTECAS, BARES DE VINHO E ATÉ UMA DISTRIBUIDORA VITIVINÍCOLA



Pain et Vin

www.instagram.com/painetvin

Gorriti 5132, CP 1414

A proposta parece simples, pão e vinho, mas nos bastidores de tudo há conhecimento e uma incrível oferta gastronômica. O projeto foi concebido por um casal composto por uma sommelier e por um chef/padeiro, os quais reúnem vinhos do dia e taças degustação de alta gama, pães de massa madre, queijos e alguns pratos deliciosos. A melhor dica é ir à tardinha, para desfrutar da milenar bebida na calçada.

[PALERMO / VINHOS / PETISCOS / AFTER OFFICE / AR LIVRE](#)

Gran Bar Danzón

www.instagram.com/granbardanzon

Libertad 1161, CP 1012

Este bar abriu há 25 anos e se tornou um emblema na cidade, um pioneiro da alta coquetelaria e dos bares de vinho portenhos. Depois de duas décadas e meia, o Danzón continua firme, tão vivo como sempre: um longo e bonito balcão dedicado às espirituosas e aos drinques, um balcão menor para beber vinhos por taça e rótulos de toda a Argentina; e um salão para provar uma culinária de ares mediterrâneos e um sushi de qualidade. Falar do Danzón é falar da cidade de Buenos Aires, de sua gente, de sua reconhecida noite e de seus melhores sabores. Um imperdível.

[RECOLETA / BAIRRO NORTE / VINHOS / COQUETELARIA / JOVENS CHEFS / AFTER OFFICE / NOITE](#)

Vina de San Telmo

www.instagram.com/vinasantelmo_

Av. Caseros 474, CP 1152

Localizada no pitoresco boulevard Caseros, com uma ampla calçada bem aproveitada, Vina apresenta uma proposta comandada pela sommelier Sofia Maglione. Há vinhos de vinícolas pequenas por garrafa, taças do dia e degustações periódicas.

[SAN TELMO / VINHOS / PETISCOS / AFTER OFFICE / AR LIVRE](#)

Vereda Adentro

www.instagram.com/veredaadentro/

11 de Septiembre de 1888 3201, CP 1429

Seu nome parece contraditório, mas se explica ao chegar ao local, onde as fronteiras entre o dentro e o fora se tornam difusas. A proposta inclui vinhos naturais de pequenos produtores de todo o país –inclusive a província de Buenos Aires– por taça e por garrafa. Para comer há queijos, pães, pratos pequenos e outros maiores, tudo pensado para dividir. Não abre quando o River joga como o time anfitrião.

[NÚÑEZ / VINHOS / PETISCOS / AFTER OFFICE](#)

444

www.instagram.com/444caballito

Av. José María Moreno 444, CP 1424

Funciona de quinta a sábado no Clube Social Oeste de Caballito. Com uma extensa carta de vinhos por garrafa e opções de comida estilo bodegón, 444 oferece um das experiências vitivinícolas menos solenes da cidade, com vista direta ao campo de futebol do clube e banheiros de uso compartilhado com os sócios.

[CABALLITO / VINHOS / FUTEBOL / VERMUTE / COZINHA TRADICIONAL / CLUB](#)

Helka Wine Bar

www.instagram.com/helkawinebar

Freire 1117, CP 1426

A poucos quarteirões da estação Colegiales, Helka recebe seus clientes em um antigo casarão de 1917, de tetos altos e com um pátio amplo. A proposta aqui é mais lúdica: a ampla carta de vinhos se complementa com noites de tarô, de bingo, de jogos de mesa ou de apresentações artísticas.

[COLEGIALES / VINHOS / JOGOS DE MESA / ARTE / PETISCOS](#)

Zeta Wine

www.instagram.com/zetawinebar

Av. Juan B. Justo 8106, CP 1407

Onde a avenida Juan B. Justo converge em uma alameda, está Zeta, um bar com terraço e calçada para beber um vinho servido em garrafa, por taça ou por degustação. Tem menu de tapas (petiscos) e pizzas, ocasionais

cozinheiros convidados e barris transformados em mesas.

[VILLA LURO / AR LIVRE / VINHOS](#)

Overo Bar de Copas

www.instagram.com/overo.bar

Nicaragua 4583, CP 1414

Ao seu terraço com vista à Plaza Armenia e ao seu sistema de pedido eletrônico, Overo adiciona outra particularidade: além de abrir para o público em geral, também é um clube de vinhos com membros que têm acesso a degustações exclusivas, palestras, projeções em um mini cinema e até uma sala de áudio com alto-falantes vindos do Japão. Para acompanhar a sua longa lista de vinhos, empanadas, saladas, queijos e charcutaria.

[PALERMO / TAPEO / AR LIVRE / VINHOS](#)

Naranja Bar

www.instagram.com/naranja_bar

Carranza 1059, CP 1414

Tábuas na calçada, rótulos -em sua maioria de vinhos naturais- apresentados pelos garçons, local com exibidora com as tapas frias do dia: nesse bar impera a simplicidade, uma baixa intervenção e o prazer juvenil. Nascido em plena pandemia, seu sucesso foi aumentando até conquistar a visita de grandes estrelas.

[CHACARITA / VINHOS / AR LIVRE / PETISCOS](#)

Anchoíta Cava

www.instagram.com/anchoitacava

Velasco 1456, CP 1414

Sem reserva e aberto todo o dia, o pequeno Anchoíta Cava é ideal para desfrutar de vinhos por taça ou garrafa, além de dezenas de queijos e embutidos de pequenos produtores, guardados até estarem em seu ponto máximo de maturação. Há rótulos de alta gama, de vinícolas pequenas e grandes, argentinos e também de outros países.

[CHACARITA / VINHOS / EMBUTIDOS / QUEIJOS / AR LIVRE / AFTER OFFICE](#)

Pulpería Soler

www.instagram.com/pulperia.soler

Soler 4358, CP 1425

Seu espaço reduzido é ideal para interagir com o sommelier, que se destaca por dar um atendimento personalizado e pela paixão posta naquilo que explica. Há vinhos por taça -às vezes, importados- e uma pequena prateleira com garrafas nacionais minuciosamente selecionadas.

[PALERMO / VINOHS](#)

Amores Tintos

www.instagram.com/amorestintos

Gorriti 4202, CP 1414

Soler 4202, CP 1425

Embora seja um wine bar, sua estética, seu mobiliário e seu atendimento se parecem com os de uma cervejaria artesanal. Os clientes podem escolher entre suas mais de 20 torneiras de barris de vinho para encher a taça ou a garrafa de meio litro. Para maridar há tortillas, hambúrgueres e empanadas. Bons preços e ambiente.

[PALERMO / VINHO / AFTER OFFICE / COZINHA TRADICIONAL](#)

Vina Buchette

www.instagram.com/vina.buchette

Echeverría 1677 Local 14, CP 1428

A proposta de vinhos da Pasaje Echeverría, atrás da estação ferroviária da linha Mitre em Belgrano. Somente vinhos por copo (taça não), saídos de uma janelinha, em sua maioria rótulos de moda entre naranjos, naturais ou pet nat. Para comer, a maridagem nacional por excelência: empanadas, com variedades originais da casa. Não possui um salão: é para beber de pé, na calçada.

[BELGRANO / EMPANADAS / VINHOS / AR LIVRE](#)

Tiempo de Sabores

www.instagram.com/tiempodsabores

Asunción 4026, CP 1419

Av. Beiró 5325, CP 1419

Nasceu em um casarão típico de Devoto e se expandiu até Villa Real com uma versão reduzida, mas também completa. Pioneiro do recente Distrito do Vinho, Tiempo de Sabores

é pau para toda obra: além de ser restaurante e café, aloja uma vinhoteca com mais de 600 rótulos, um espaço para degustações e um mercado de delicatessen e produtos orgânicos. Os pedidos de taças e de garrafas de vinho podem vir acompanhados de carnes, risottos, calzones e pizzas napolitanas.

[DEVOTO / VILLA REAL / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS](#)

M Street Bar

www.instagram.com/m_streetbar

Nicaragua 5935, CP 1414

Grande variedade de preços e origens, mesmo por taça. Há degustações e apresentações de novos rótulos ou de safras por reconhecidos enólogos. Também, loja de vinhos, noites de jazz, pratos principais e petiscos.

[PALERMO / VINOHS](#)

Nilson

www.instagram.com/nilson.une

Carlos Calvo 463, CP 1102

Atendimento cordial, poucas mesas e menu reduzido, Nilson é um lugar de “*vino al paso*” em uma das partes laterais do Mercado de San Telmo. Há opções por taça e por garrafa, variadas e mutáveis, que vão dos malbecs tradicionais buscados pelo público estrangeiro aos vinhos naranjos mais disruptivos.

[SAN TELMO / MERCADO / AL PASO / VINHOS](#)

Aldo's Wine Bar

www.instagram.com/aldoswinebar

República Árabe Siria 3037, CP 1425

O bar de vinhos de Aldo Graziani exhibe uma grande variedade de rótulos de diferentes produtores, cepas e origens, sempre focado no terroir argentino. São acompanhados de uma gastronomia elaborada, com pratos com um toque italiano, drinques e, às vezes, música ao vivo.

[PALERMO / COZINHA CONTEMPORNEA / VINHOS](#)



La Cava Jufre

www.instagram.com/lacavajufre

Jufre 201, CP 1414

Atendimento descontraído e clima familiar em um acolhedor salão térreo ou no mezzanino. A extensa seleção de vinhos a preços acessíveis pode vir acompanhada de tábua de queijos, tortilla, bruschettas ou empanadas de massa folhada. Também há degustações e apresentações de novos rótulos.

VILLA CRESPO / TAPEO / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS

Vinos de Culto

www.instagram.com/vinosdecultobistro

Superí 2799, CP 1430

Uma loja de vinhos que à noite se torna bistrô, quando seus clientes podem se sentar para provar o leque de rótulos de vinícolas tradicionais e de pequenos produtores. Para comer: bruschettas, tábuas de queijos, burratas, empanadas, pizzas individuais e sobremesas. Também há degustações e cursos.

COGHLAN / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS

Vico

www.instagram.com/vicowinebar

Gurruchaga 1149, CP 1414

Mais de 100 rótulos por taça saem dos barris do Vico, onde o próprio consumidor serve o rótulo escolhido em três tamanhos possíveis (degustação, meia taça ou taça). A seleção de garrafas percorre a enologia argentina de norte a sul e de leste a oeste. Há também drinques no balcão e uma cozinha que privilegia os produtos de estação.

VILLA CRESPO / VINHOS / COZINHA CONTEMPOR NEA

VINI

www.instagram.com/vini_bar/

Jorge Luis Borges 1965, CP 1425

Em plena rua Borges, parte do epicentro de Palermo Viejo, Vini traz modernidade e sabor. Excelentes vinhos por taça e por garrafa, atendimento profissional de sommeliers que amam o que fazem, o olhar cuidadoso do experiente Lucky Sosto (um de seus proprietários sempre presente) e uma proposta de petiscos deliciosos e originais.

PALERMO / VINHOS / AR LIVRE / COZINHA CONTEMPOR NEA





Bairros e polos gastronômicos

Pontos nevrálgicos da gastronomia portenha

Em Buenos Aires, e em todas as grandes cidades do mundo, há bairros que se tornaram um destino independente para conhecer, que atraem não apenas os moradores das redondezas - indo além de suas próprias fronteiras- mas também todos os portenhos, os turistas internos e do exterior. São os famosos polos gastronômicos e culturais, onde restaurantes, bares e cafeterias se alternam com propostas de saídas que podem incluir teatros, galerias de arte, propostas de design e de vestuário. Bairros repletos de vida e movimentação, cada um com sua personalidade única, alguns já tradicionais e com uma longa história na bagagem, outros muito mais jovens e em pleno crescimento.

Uma breve viagem por estes pontos nevrálgicos da gastronomia portenha poderia começar por uma gloriosa Recoleta que brilhou como nunca entre os anos 70 e 2000. Depois, veio Palermo (com seus diferentes apelidos: Viejo, Hollywood, Botânico e mais), a zona que desde há duas décadas vem marcando as grandes tendências da cozinha na cidade. Mas, há muito mais: o recente corredor Donado- Holmberg, Las Cañitas, o Centro Histórico, as alamedas de Colegiales, o magnífico Puerto Madero, entre outros.

O que os torna atrativos? O número e a variedade de propostas existentes nestes lugares, além de sua arquitetura e personalidade, atraem, em geral, muito mais do que a oferta específica e solitária de um restaurante escondido em uma rua qualquer. Os polos gastronômicos seduzem graças a esse leque de opções, desde as mais sofisticadas até as de rua, com destinos para cada preferência.

San Telmo e Casco Histórico

É a zona mais antiga de Buenos Aires e o ponto de partida da expansão da cidade. Foi refúgio também das famílias aristocráticas em suas majestosas mansões que ainda é possível ver percorrendo suas ruas. A epidemia da febre amarela, no século 19, provocou um deslocamento desses moradores abastados e, após várias décadas de esquecimento, esta zona recuperou parte de seu antigo esplendor. É um bairro que não permite classificá-lo tão facilmente: tem rock e tango, tem glamour e luxo, tem experiência e juventude. San Telmo tem requinte e boemia, com mais de 150 propostas gastronômicas que justificam uma caminhada por suas vielas empedradas, incluindo parrillas famosas, cervejarias populares, cafés notáveis e bistrôs franceses, entre outros.

Puerto Madero

É o bairro mais jovem da cidade, criado nos anos 90, tendo como palco as antigas docas desse porto de Buenos Aires, inaugurado em 1900, ao estilo inglês. Suas estruturas foram resgatadas do abandono e se transformaram em um centro residencial e gastronômico, onde os desenvolvedores imobiliários souberam aproveitar o amplo espaço, a interessante arquitetura preexistente, a localização no centro da cidade e uma vista privilegiada. Uma visita a Puerto Madero pode incluir um passeio pela reserva ecológica Costanera Sur,

com seus tradicionais carrinhos de comida. O estilo de gastronomia aqui está assentado em espaços amplos com grandes terraços, onde a população local e os turistas caminham lado a lado.

Palermo

É o polo gastronômico mais ativo da cidade, em especial Palermo Hollywood (polígono delimitado pelas avenidas Córdoba, Juan B. Justo, Santa Fe e Dorrego), e Palermo Viejo (neste caso, desde Juan B. Justo até Scalabrini Ortiz). Com uma história literária de malevos e cuchilleros, Palermo foi o bairro das residências das famílias de classe média e de oficinas mecânicas. Na década de 90, com a chegada ao bairro de produtoras e canais de televisão, começou uma transformação com a presença de designers de vestuário e, depois, com a chegada dos cozinheiros. Hoje, Palermo tem de tudo: pizzarias, cafeterias de cafés especiais, restaurantes étnicos, bodegones, locais plant-based e de firma de autor, espaços abertos com belos jardins e redutos que não dá para ver caminhando na rua. Muitas das tendências da atual culinária nasceram ou passaram por Palermo, poderoso influencer no grande cenário gastronômico local.

Recoleta

O primeiro e mais antigo dos polos gastronômicos portenhos continua se reinventando ano após ano, década após década. Para muitos, suas ruas imbricadas

(especialmente perto da Biblioteca Nacional) e a imponente arquitetura de suas casas e monumentos, justificaram ser chamada de “la París de Buenos Aires”. Da tradição da cafeteria La Biela à modernidade do restaurante Aramburu, Recoleta faz questão de manter sua essência senhorial em um bairro que está sempre mudando.

Belgrano

Bairro tradicional e residencial, por muitos anos Belgrano resistiu em ter polos gastronômicos poderosos. Mas isso mudou: primeiro, com a rua Sucre como eixo, no chamado Bajo Belgrano, perto do estádio do River Plate. Lá, nomes como os dos cozinheiros Fernando Trocca, Zorrito Von Quintiero e Narda Lepes, dentre outros, marcaram o ritmo de um crescimento que não se detém. Além disso, despontou um novo polo com uma incrível potência: Pasaje Echeverría, sob o viaduto por onde passa a ferrovia da linha Mitre, adjacente à estação Belgrano C, juntamente com o projeto do Vía Viva, o mais novo e pujante polo gastronômico do bairro.

Las Cañitas

No mesmo bairro de Palermo, no início da década de 1990, uma série de restaurantes se juntou para desenvolver um pujante polo gastronômico, que conquistou seu próprio nome, separando-se do restante. Localizados em uma zona residencial adjacente aos campos de polo de Palermo, próximo de Belgrano, continua aparecendo uma oferta culinária variada, que atrai muitos jovens da cidade. Atualmente, os pequenos cafés e lugares de comida al paso estão no auge, além de sua proposta tradicional funcionando há mais de duas décadas.

Colegiales

Colegiales ainda possui muito do que sempre teve o bairro vizinho de Palermo: ruas tranquilas, repletas de árvores, residências baixas e um ar de cidadezinha do interior, que encanta seus moradores. Mas, aos poucos, aqui também tem se instalado um circuito dedicado à gastronomia, reproduzindo o que

acontece em Chacarita. Entre 2016 e 2017, quase 10 bairros tiveram seu boom, e se fortaleceram depois da pandemia. Cervejarias, sorveterias, bar de vinhos, comida mexicana, pizza napolitana, bar de sobremesas, rotisseria e brunchs fazem parte deste passeio imperdível. Além disso, há também um novo circuito dominado pela rua Dorrego e pelas novas construções que dominam esta parte do bairro.

La Boca

Colorido, pitoresco e cheio de vida, La Boca mostra aos visitantes sua faceta mais amável, oferecendo imagens difíceis de esquecer. O nome deste bairro se deve à desembocadura do Riachuelo no Rio de la Plata. Sua atividade portuária atraiu inúmeros imigrantes, especialmente genoveses, que se estabeleceram por lá em busca de trabalho. É um dos bairros mais escolhidos pelos turistas por seus clássicos *conventillos* (cortiços) coloridos, pela paixão pelo futebol, pela arte e gastronomia. Cantinas, comida italiana, gastronomia nos conventillos e as clássicas pizzarias e parrillas podem ser encontradas a metros da mítica Bombonera.

Villa Urquiza

DoHo é a composição gramatical que dá o nome a este polo gastronômico, instalado nas ruas Donado e Holmberg. Justamente, nos terrenos destinados há mais de 30 anos à fracassada construção da Rodovia Central 3 e, como essa grande obra não prosperou, os terrenos ficaram baldios. Hoje, com uma aposta urbanística revolucionária, esse espaço foi ocupado por desenvolvimentos imobiliários e por várias propostas gastronômicas. Cabe destacar que Villa Urquiza cresceu como poucos bairros nos últimos anos, no eixo da Av. Triunvirato, aportando também novos sabores e aromas à cidade.

Bairro Chinês: uma revolução com aromas trazidos da Ásia

A história conta assim: o Chinatown de Belgrano nasceu no início dos anos 90, conduzido, primeiro, por imigrantes taiwaneses, depois, chineses, ocupando uns seis quarteirões próximos da estação de Belgrano, por onde passa a linha de trens Mitre, em direção à Avenida Libertador. Tudo começou aos poucos, com alguns supermercados especializados em produtos asiáticos para a coletividade e alguns poucos restaurantes: esta combinação foi suficiente para dar forma a uma zona que, devagar, passou a ficar conhecida para além de suas estritas fronteiras.

O grande salto ocorreu uma década mais tarde, em meados dos anos 2000. Naquela época, muitos dos melhores cozinheiros locais iam ao Bairro Chinês para comprar nos supermercados asiáticos produtos utilizados em seus restaurantes: gengibre, coentro, manga, lima, cogumelos shiitake, molho de soja, azeite de sésamo, frutas tropicais, também peixe fresco e frutos do mar, especiarias, molhos e outros produtos gastronômicos, impossíveis de comprar em outro canto da cidade. Esses cozinheiros serviram como embaixadores do bairro. Logo, também apareceu o público local que acabou transformando o Bairro Chinês em um colorida praça urbana, um lugar para passear e comer dumplings e arroz, entre lojas de venda de luminárias de papel, bules de ferro, os manekineko, os gatos da sorte que acenam com o braço. Como símbolo inconfundível desse crescimento, em 2009, foi instalado um grande arco que funciona como portal de entrada

ao bairro. Por lá, nos fins de semana, só é permitida a circulação de pedestres na rua Arribeños.

Hoje, calcula-se que há mais de cem mil pessoas pertencentes à coletividade chinesa e taiwanesa no país. Uma pequena porcentagem desse número vive no Bairro Chinês. Esta zona se tornou um emblema da cultura asiática na cidade portenha: há templos budistas, salões de beleza especializados, lojas de roupa asiática, além de espaços gastronômicos de diferentes coletividades orientais, incluindo japonesas e coreanas, entre outras. Em geral, são lugares familiares, com preços razoáveis e pratos que foram se adaptando ao paladar ocidental. Empadinhas primavera combinadas com pato de Pequim, sopas com macarrão, saborosos chaufan, frango com brotos de bambu e gyozas na chapa começaram a expandir a lista do cardápio, onde sempre aparecem tesouros ocultos.

Porém, há mais, muito mais: após um período de crescimento constante, sem grandes sobressaltos, nos últimos três anos, houve uma revolução no Bairro Chinês, que começou com a renovação e reinauguração da estação de trens Belgrano, juntamente com a elevação da ferrovia da linha Mitre. Estas grandes obras remodelaram a zona, dando ao bairro um novo dinamismo. Com a construção de novas vias de pedestres surgiram propostas gastronômicas jovens e originais, que acrescentam diversidade e sabor. Dezenas de cozinheiros jovens, muitos da coletividade asiática de Buenos Aires, mas

outros também com suas próprias tradições e sabores na bagagem, encontraram nestas ruas um espaço para crescer. Em 2020, foi inaugurada, por exemplo, a Pasaje Echeverría, com locais de lámen, de pizza contemporânea, de ceviches e de cafés especiais, entre outros: esta travessa serve como exemplo do sucesso de uma gastronomia de rua que faltava na cidade portenha, com bancas de comidas instaladas e aromas do mundo. Mantendo esse mesmo rumo, a última grande novidade está ocorrendo agora mesmo, com o projeto do Vía Viva no início de 2023: um recente corredor gastronômico que inicia no Bairro

Chinês, aproveitando o viaduto por onde passa a ferrovia da linha Mitre, prosseguindo em direção à zona do Hipódromo, onde já há mais de 20 locais de diferentes gastronomias atraindo todo tipo de público: desde famílias com crianças um domingo ao meio dia até jovens em grupos de amigos que passam por lá numa quinta-feira à noite, passando por estudantes dos colégios da redondeza que aproveitam as múltiplas ofertas do meio dia.



Nestes últimos dois anos, o Bairro Chinês mudou de visual. Passamos de uma proposta que era um pouco estática, com alguns bons lugares mas com muita oferta parecida entre si, a um novo polo com propostas bem diferentes e jovens. Hoje, é um lugar turístico onde a gente pode ir para comer, visitar, comprar, sem perder essa parte cultural tão potente que vem de antes. E vai continuar crescendo, não tenho a menor dúvida: há muitos empreendedores com vontade de fazer coisas de qualidade aqui, com ideias novas e divertidas. Em Buenos Aires, não havia até agora um lugar assim, é único na cidade.

ROY ASATO

CRIADOR DE OREI E UM DOS PIONEIROS EM APOSTAR NA RENOVAÇÃO DO TRADICIONAL BAIRRO CHINÊS PORTENHO

Hong Kong Style

www.instagram.com/hongkongstyleba

Montañeses 2574, CP 1428

Conduzido pelo casal Cheuk Hung Lui e Lih Lih Hwang, este restaurante foi por muitos anos o emblema da melhor cozinha honconguesa do bairro. Na pandemia fechou suas portas, mas felizmente, voltou a abri-las logo, inaugurando novo local a poucos quarteirões de distância, sob a batuta de Walter Lui, filho mais velho de Lui e Lili. Atualmente renovado, HKS apresenta uma proposta mais contemporânea da culinária de Hong Kong, mantendo seu alto padrão de qualidade.

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CHINESA / COZINHA CONTEMPORÂNEA / JOVENS CHEFS / COZINHA ASIÁTICA / AR LIVRE

Nobiru Izakaya

www.instagram.com/nobiru_izakaya/

Mendoza 1599, CP 1428

Restaurante japonês com boas opções de lámen, a especialidade da casa. Neste lugar não faltam os baos, as gyozas, os yakimeshi e os yakisoba (arroz frito com macarrão), além de travessas de sushi e outros clássicos da cozinha nipônica.

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Fujisan

www.instagram.com/restfujisan/

Mendoza 1650, CP 1428

Pioneira em difundir a gastronomia japonesa aos portenhos, a família Takayama fez do Fujisan um clássico. Com quase 20 anos e em pleno coração do Bairro Chinês, foi o primeiro restaurante japonês a ser declarado lugar de Interesse Cultural pela Legislatura da Cidade de Buenos Aires, por sua contribuição à diversidade da gastronomia local. Versátil, seus pratos estão adaptados ao paladar nacional. Ideal para grupos, no primeiro andar, há salões para reuniões empresariais e festas.

BELGRANO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Palitos

www.instagram.com/restaurant_palitos

Arribeños 2245, CP 1428

Com quase 30 anos de história, é o bastião gastronômico do bairro, atraindo todo tipo de público: desde pessoas da comunidade até famílias de turistas. A oferta se adapta a essa ampla demanda, com pratos um tanto exóticos para o paladar portenho (como as orelhas de porco), mas oferece também algo mais ocidentalizado como os rolinhos primavera.

BELGRANO / COZINHA CHINESA / ATP

China Rose

www.instagram.com/chinarosebaires

Mendoza 1689, CP 1428

China Rose oferece um extenso cardápio com muitas opções. Algumas, encontradas em todos os cantos, mas outras difíceis de achar: porco Pequim, pato com molho de ostras, peixe-esquilo, dentre muitas mais.

BELGRANO / COZINHA CHINESA / ATP

Royal Mansion

www.instagram.com/royalmansion.timson

Mendoza 1598, C1428DJN

O dim sum (petisco chinês) é a versão oriental do que na Argentina se chama tapeo: uma variedade de pequenos pratos de comida. Este é o forte do elegante Royal Mansion. O melhor plano é ir com várias pessoas, pedir diferentes variedades de dim sum e dividir entre todos. É preciso ir várias vezes para poder provar todo o menu. Também há um cardápio com pratos clássicos da cozinha chinesa, com seu sabor tradicional.

BELGRANO / COZINHA CHINESA / COZINHA TRADICIONAL / SENHORIAL

Lai Lai

www.instagram.com/lailaiaestaurante

Arribeños 2168, CP 1428

Outro clássico do bairro. Um local pequeno e despojado, com um cardápio que combina clássicos com algumas opções interessantes para os paladares mais ousados, sobretudo para os amantes do picante. O peixe servido

inteiro é uma especialidade para quem quer algo diferente.

[BELGRANO / COZINHA CHINESA / ATP](#)

Dragón Porteño

www.instagram.com/dragonp

Arribeños 2137, CP 1428

Na rua Arribeños, a metros do grande arco que dá as boas-vindas ao bairro, Dragón Porteño está na calçada mais transitada do bairro. Esteve fechado na pandemia, mas voltou com sua fusão taiwanesa e chinesa. Um cardápio amplo, com preços camaradas.

[BELGRANO / COZINHA CHINESA / ATP](#)

Orei

www.instagram.com/orei.jp/

Echeverría 1677, Local 8, CP C1428DRA.

Com Roy Asato à frente, a primeira barraca de comida de rua de lámen em Buenos Aires, responsável em grande parte pelo sucesso do caldo com macarrão em toda a cidade. Na Pasaje Echeverría, justo ao lado da estação Belgrano C, para comer como se estivesse no Japão, al paso (no balcão/ em pé) e na rua.

[BELGRANO / COZINHA JAPONESA / AL PASO / AR LIVRE / JOVENS CHEFS](#)

Nare Sushi Bar

www.instagram.com/naresushibar

Echeverría 1524, CP 1428

Um local despojado e pequeno, com capacidade para 20 pessoas. Lá, o chef Federico Jorge oferece uma experiência omakase, onde o próprio cozinheiro decide que peças serve a cada dia, de acordo com os produtos que consegue mais frescos nos mercados do bairro. Muita variedade de peixe branco e frutos do mar.

[BELGRANO / COZINHA JAPONESA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR](#)

Puppo Kdog

www.instagram.com/puppo_ok/

Arribeños 2272, CP 1428

“Cachorro-quente coreano”. Assim descrevem seus fãs o hot togu servido neste local, que recebe uma longa fila de crianças e

adolescentes nos fins de semana. Trata-se de um espetinho que tem uma salsicha banhada com queijo e coberta com um topping de preferência (pode ser batatas ou pão de rosca, por exemplo).

[BELGRANO / COZINHA COREANA / AL PASO / ATP](#)

Dogg

www.instagram.com/dogg_house

Blanco Encalada 1661, CP 1428

Máximo Togni é um cozinheiro que pesquisa muito cada produto antes de oferecê-lo ao público. Criou o Dogg para preparar o melhor cachorro-quente, com receita própria para o pão e a salsicha. Mas foi seu hambúrguer que acabou sendo o motor do grande sucesso de seu local. Um dos melhores de Buenos Aires. Sua maior filial está em Palermo.

[BELGRANO / FAST FOOD / AL PASO / ATP](#)

Togni's Pizza

www.instagram.com/tognispizza

Blanco Encalada 1665, CP 1428

No local ao lado do Dogg, Togni abriu a sua pizzeria, que oferece dois estilos de pizza: uma mais nova-iorquina; a outra, mais italiana, al corte. Tem de pepperoni, de almôndegas e até de milanesa. Um local disputado pelas famílias ou por grupos de amigos.

[BELGRANO / PIZZA / AL PASO / ATP](#)

Togni's Cafe

www.instagram.com/togniscafe

Blanco Encalada 1675, CP 1428

Para terminar a trilogia da rua Mendoza, Togni abriu, em 2022, Togni's Café, um local com algumas mesas e um balcão que serve um bom café e uma excelente pâtisserie para comer in situ ou para levar.

[BELGRANO / CAFÉ / P TISSERIE / AL PASO](#)

El Pobre Luis

www.instagram.com/elpobreluisparrilla

Arribeños 2393, CP 1428

Esta histórica parrilla criada por uruguaios se tornou uma das mais respeitadas da cidade. Em um ambiente familiar e futeboleiro,

paredes cobertas com camisetas assinadas pelos próprios jogadores, aqui são servidos cortes tradicionais (sempre no ponto exato de cocção), com as indispensáveis pamplonas uruguaias.

[BELGRANO / PARRILLA / COZINHA TRADICIONAL / CARNE / ATP / FUTEBOLEIRO](#)

Contigo Perú

www.instagram.com/contigoperurestaurante

Echeverría 1627, CP 1428

Um dos primeiros restaurantes peruanos que chamou a atenção fora do bairro do Abasto, onde a maioria deles começou. Com o decorrer do tempo, foi sendo ampliado até se tornar um amplo refeitório familiar que serve os típicos pratos peruanos em porções generosas e a preços acessíveis.

[BELGRANO / COZINHA PERUANA / ATP / COZINHA TRADICIONAL](#)

Chintonería

www.instagram.com/chintoneria/

Echeverría 1677, CP 1428

Criado pelo bartender Tato Giovannoni, e com outro grande bartender -Pablo Pignatta- à frente do dia a dia, este local na Pasaje Echeverría venera o gim-tônica em versões clássicas e modernas. Colorido, charmoso e delicioso.

[BELGRANO / COQUETELARIA / AL PASO](#)

Oh! Tea

www.instagram.com/ohtea_argentina/

Av. Juramento 1600, CP 1428

O bubble tea de origem taiwanesa é uma bebida à base de chá, leite e pérolas de tapioca. Está moda entre os jovens, foram abertos vários locais no Bairro Chinês. Um dos mais concorridos é Oh! Tea, que oferece diferentes sabores, desde o guloso de coco e manga até o refrescante de pepino e limão.

[BELGRANO / CHÁ / AL PASO / ATP](#)

Sando de América

www.instagram.com/sandodeamerica

Echeverría 1677 local 7, CP 1428

Uma loja de sanduíches asiática que adota o estilo dos sandos japoneses (uma espécie de sanduíche de miga com generoso recheio), aplicando a sabores próprios. Tem de frango frito, de carne de porco, e também vegetarianos, todos ideais para pedir e comer lá mesmo, no balcão de ares roqueiros.

[BELGRANO / SANDUÍCHES / COZINHA ASIÁTICA / COZINHA CONTEMPOR NEA / AL PASO](#)

Pony Pizza

www.instagram.com/pony_pizza

Echeverría 1677, local 15, CP 1428

Uma pizzaria pequena, quase um quiosque, que soube fazer crescer seu nome em toda a cidade. Elaborando uma pizza contemporânea de bordas infladas e longa fermentação, seu hit é a de pepperoni e gremolata de salsinha, alho e limão. Mas, independentemente deste sabor inovador, aqui a chave é a técnica de amassar e a qualidade dos insumos.

[BELGRANO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / AL PASO](#)

Mian

www.instagram.com/mianrestaurante

Arribeños 2302, CP 1428

Um local bem simples em aparência, muito concorrido pela coletividade chinesa. Mian se especializa em sopas, com 20 opções muito saborosas, incluindo macarrão de trigo, de arroz em duas versões, além dos translúcidos à base de mandioca e batata doce.

[BELGRANO / COZINHA CHINESA / COZINHA TRADICIONAL / SOPAS](#)

ViaViva

Aproveitando a nova fisionomia que o viaduto por onde passa o trem da linha Mitre proporcionou ao bairro, ViaViva cresce como um corredor gastronômico e comercial a céu aberto, que pretende circular de forma paralela com as vias da Av. del Libertador, desde Belgrano até o bairro de Palermo. Hoje, já é possível conhecer os primeiros duzentos metros que estão em pleno Bairro Chinês, com uma seleção de locais de estéticas pop e instagrameras, formando assim um passeio único na cidade. Ainda muito novo, e em processo de instalação para detectar as propostas de preferência, ViaViva mostra boa parte de seu potencial: lá está Krill Bar, o bar de coquetéis e tapas japonesas, criado nada menos que por Iwao Komiyama, pioneiro da cozinha japonesa na Argentina. Estão, também, a vinhoteca Cruz Vinos, o café de especialidade 2D (com suas mesas branco e preto), o bubble tea do belo Sakura, os yakitoris de Peko Peko, as torrijas doces e salgadas de Ñato, o sushi e o lámen de Bada, os pratos coreanos de Bansang e os dumplings de Bong, além de marcas já conhecidas em outros bairros como Pescadito, Café Registrado e a exitosa hamburgueria The Food Truck Store. Uma das apostas mais ambiciosas até agora do recente ViaViva é Maradona.10, o primeiro restaurante temático baseado em um dos jogadores de futebol mais famosos na história da Argentina e do mundo: uma proposta glamourosa com pratos que vão do popular chori de cancha, vendido na rua, a um asado con hueso (costela na brasa) ou um risotto de cogumelos (“aquele que Maradona pedia quando estava no Napoli”, explicam). E, para os próximos meses, espera-se a abertura de um novo restaurante comandado por Maxi Rossi, um dos melhores cozinheiros do país, que pretende aqui se especializar em peixes na brasa, um ramo muito pouco explorado na cidade portenha.

BELGRANO / AL PASO / ATP / COZINHA CONTEMPORANEA / COZINHA ASIÁTICA



Chacarita: o polo gastronômico mais novo da cidade

Casas baixas, árvores frondosas e ares de cidadezinha do interior foram, por muitos anos, a senha de identidade dos bairros limítrofes de Núñez e Saavedra, dando vida a uma alameda encantadora, mas que, até meados da década passada, não incluía nenhum tipo de perspectiva gastronômica. A não ser por algumas exceções, somente certas cantinas, parrillas e pizzarias anônimas completavam a oferta culinária destes dois bairros. Hoje, o panorama é bem diferente: o boom imobiliário de Núñez repercutiu em toda a zona, com mais moradores, mais lojas e, principalmente, com um auge inédito de bares, restaurantes e cafeterias.

O epicentro desta revolução poderia estar na Avenida Libertador, desde as imediações do bairro River, até a intersecção com a General Paz. Em todo esse trecho e nas ruas das proximidades proliferam arranha-céus residenciais e de escritórios, com milhares de moradores que precisam de locais para comer e estar. Outro trecho onde têm aparecido vários locais de comida é o boulevard García del Río, em Saavedra, desde a Av. Cabildo até o parque que dá seu nome ao bairro. Pois bem, cabe assinalar que ao contrário de outros polos mais consolidados, as duas zonas ainda mantêm uma identidade de bairro muito potente, sem grandes núcleos gastronômicos estritamente definidos: muitas das melhores opções aparecem espalhadas pelas pequenas ruas residenciais, permitindo o descobrimento e uma grata surpresa. Hoje em dia, já não é preciso mais ir até Palermo ou Cañitas para provar um flat white ou comer uma verdadeira pizza napolitana: Saavedra e Núñez oferecem tudo isso e muito mais, separados por uma pequena distância que pode ser percorrida caminhando, dando vida a novos passeios urbanos.

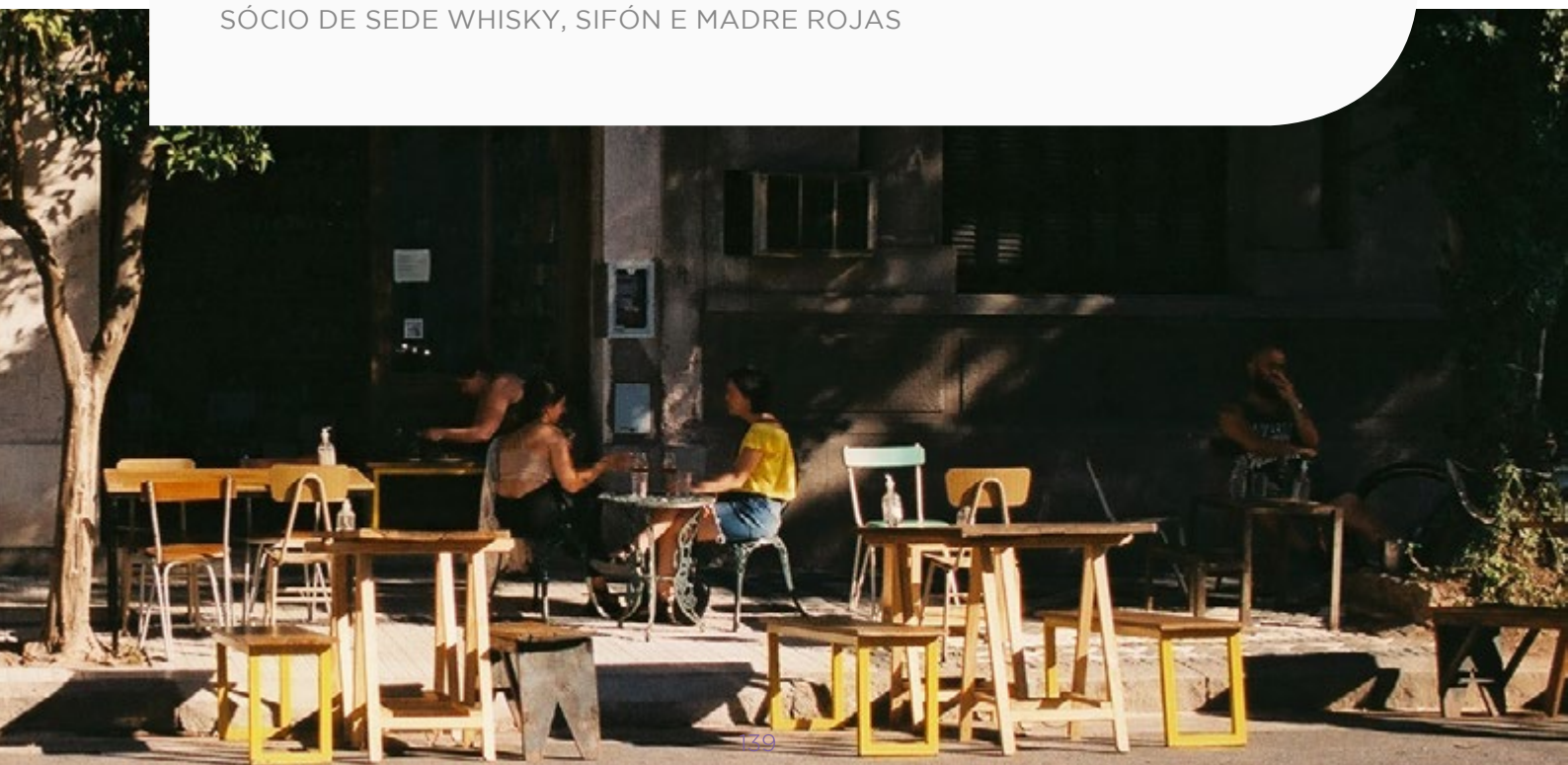




Quando abrimos Sede Whisky, havia pouco movimento em Chacarita. No entanto, já naquela época, estávamos convencidos de que as pessoas não buscavam zonas tão centrais, mas lugares com uma maior proximidade, com um pouco de intimidade, mais tranquilo, onde fosse possível estacionar. Chacarita preenchia esses requisitos: estava perto de tudo e tinha uma energia muito especial. Depois, com Sifón, a aposta foi maior; Sifón fez parte da revolução do bairro, conseguindo um consumo mais massivo, em um bairro onde antes já estavam La Fuerza, Donnet, Dumont 4040 com as festas de La Grande. Aos poucos, o bairro foi se consolidando, ganhando popularidade, sobretudo depois do artigo do Time Out. Hoje, Chacarita possui projetos bem diferentes, muitos apostando tudo na gastronomia. Mas, acima de tudo, sinto que aqui se respira uma energia muito especial.

JUAN MANUEL BOETTI BIDEGAIN

SÓCIO DE SEDE WHISKY, SIFÓN E MADRE ROJAS



La Fuerza

www.instagram.com/lafuerzabar/

Dorrego 1409, CP 1414

Um dos primeiros bares a dar novos ares ao bairro de Chacarita. Em Mendoza, elaboram quatro variedades de vermute. Aqui, é servido e tirado de torneiras com soda, com tônica ou em coquetéis. Pratos para comer e triolets (petisqueira com três divisórias) com petiscos. Variam conforme a estação, mas os bolinhos de acelga nunca faltam. Tem um bonito terraço e mesas na calçada.

CHACARITA / BAR / VERMUTE / COQUETELARIA / COZINHA TRADICIONAL / AR LIVRE

Sede Whisky

www.instagram.com/sedewhisky

Guevara 421, CP 1427

O local é pequeno, mas o amor pelo whisky é grande: sentado, debruçado ou de pé, os frequentadores bebem com entusiasmo drinques à base de scotch, irlandês ou bourbon. Periodicamente, há noites de karaoke ou vinil, ou um bate-papo para lembrar que o whisky não tem gênero. Para comer, dá para pedir burrata, asinhas de frango e bolinhos.

CHACARITA / COQUETELARIA / COMIDA DE RUA

Sifón Sodería

www.instagram.com/sifon.soderia

Av. Jorge Newbery 3881, CP 1427

Av. Corrientes 1660 - Manduca Paseo La Plaza, CP 1043

Tributo ao companheiro inseparável do vermute local, Sifón (garrafa tradicional de vidro que serve para turbinar a água) oferece esta bebida com cordiais cítricos e tinturas de chai ou eucalipto. Além deste local, com suas paredes sem pintura e com pátio e calçada, no ano passado, abriram uma versão reduzida no Paseo La Plaza. Jovem, alegre e dinâmico.

CHACARITA / MICROCENTRO / AR LIVRE / COZINHA TRADICIONAL

Almacén Comunal

www.instagram.com/almacencomunal/

Guevara 405, CP 1427

Na esquina entre Newbery e Guevara aparece

este autodenominado gastropub que, além de tapeo, oferece pizzas de massa madre com 24 horas de fermentação. Ambiente noturno com cervejas, vermute e vinhos. Juntamente com Sede e Sifón, formam a alma noturna do quarteirão.

CHACARITA / CERVEJAS / VINHOS / PIZZA / VERMUTE

Sofá

www.instagram.com/sofa.unbar

Av. Dorrego 1301, CP 1414

No novo eixo gastronômico da avenida Dorrego, as bartenders Agostina Elena e Sabrina Traverso abriram recentemente seu bar. Tem coquetéis clássicos e de autor, batizados com as letras do abecedário, mesas na calçada e, no primeiro andar, tem também música. Para comer, entradas como pakoras e provoletas, e pratos principais como milanesa e nhoques de cenoura.

CHACARITA / COQUETELARIA / MÚSICA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Punto Mona

www.instagram.com/puntomona.bar

Fraga 93, CP 1427

Mona Gallosi abriu seu próprio bar em um galpão de bairro, transformado em um balcão de oito metros, com murais de Martín Ron e um pátio para dançar ao ritmo dos DJs. A carta de coquetéis vai dos clássicos atemporais a criações originais. Para comer, dá para escolher entre pratos leves e outros mais substanciosos, além de opções vegetarianas e veganas.

CHACARITA / AR LIVRE / COQUETELARIA / MÚSICA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Naranja Bar

www.instagram.com/naranja_bar

Ángel Justiniano Carranza 1059, CP 1414

Um wine bar nascido na pandemia, com uma extensa e bem selecionada carta de vinhos, que inclui rótulos de vinícolas que não se conseguem em qualquer canto, com especial foco nos vinhos naturais e orgânicos. Tudo acompanhado de um menu de petiscos com insumos de alta qualidade. Há espaço no interior, mas aqui impera a calçada.

CHACARITA / VINHOS / COZINHA CONTEMPOR NEA / AR LIVRE / JOVENS CHEFS

Lutero

www.instagram.com/lutero

Av. Jorge Newbery 3801, CP 1427

Bar de tapas com ares vintage, onde, além de vinhos e petiscos, costuma haver bandas musicais e apresentações de artistas. Amistoso, acolhedor e ambiente de bairro. Muito disputado no bairro desde que abriu em 2018.

CHACARITA / TAPAS / MÚSICA AO VIVO

La Noire

www.instagram.com/lanoirecafe/

Bonpland 1173, CP 1414

Pessoal jovem, balcão para fazer os pedidos, cadeiras vintage e um salão que deixa adivinhar que lá antes havia uma casa. La Noire possui várias características dos cafés de especialidade modernos. Além de ótimos cafés, tem cinnamon rolls, tartines, croissants e outros hits da pâtisserie francesa. Há outro local em Colegiales.

CHACARITA / CAFÉ / PATISSERIE

Cuervo Café

www.instagram.com/cuervocafe

Guevara 393, CP 1427

Um dos cafés de especialidade de melhor reputação surgido na última onda cafeteira portenha. Seu local de Chacarita está na esquina entre Newbery e Guevara. Além de poder beber um delicioso café, também dá para comprar e levar para casa: no Cuervo, eles importam e torram seus próprios grãos.

CHACARITA / CAFÉ / DULCES

Apu Nena

www.instagram.com/apu_nena/

Aguirre 1600, CP 1414

Proveniente de uma família filipina e norteamericana, Cristina Sunae é referência em matéria de cozinha asiática na cidade. Há alguns anos, abriu em Chacarita, o Apu Nena e logo o espaço ficou pequeno: teve que se mudar para outro lugar no bairro, mais amplo

e confortável. Servem tapas asiáticas, baos, curries e muito mais, com uma visão original e, ao mesmo tempo, muito tradicional.

CHACARITA / COZINHA ASIÁTICA / TAPAS / JOVENS CHEFS

Nanum

www.instagram.com/nanum_bsas/

Roseti 177, CP 1427

Com raízes coreanas e paladar portenho, Lis Ra é outra das cozinheiras de maior referência em Buenos Aires, em se tratando de comida asiática. Nanum é o seu restaurante, um canto moderno em Palermo, onde é possível se deleitar com uma versão própria das duas gastronomias, fusionadas com toda a sua inteligência e sensibilidade. Pratos deliciosos, bonitos e originais.

CHACARITA / COZINHA COREANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / JOVENS CHEFS

Anchoita

www.instagram.com/anchoitabuenaaires

Juan Ramírez de Velasco 1520, CP 1414

Um caso de sucesso fora do comum. Sem redes sociais ativas nem promoções, Anchoita, hoje, é um dos restaurantes mais buscados da cidade, com reservas agendadas com meses de antecipação. Altíssima qualidade de insumos de produtores de todo o país, desde peixes de rio até uma impressionante degustação de queijos e vinhos, tudo a preços amigáveis. Uma viagem pela Argentina através da culinária.

CHACARITA / COZINHA ARGENTINA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS

Anchoita Cava

www.instagram.com/anchoitacava

Velasco 1456, CP 1414

Não aceita reserva e está aberto todo o dia, o pequeno Anchoita Cava é ideal para desfrutar de vinhos por taça ou garrafa, além de dezenas de queijos e embutidos de pequenos produtores, guardados até estarem em seu ponto máximo de maturação. Há rótulos de alta gama, de vinícolas pequenas e grandes, argentinos e também de outros países

CHACARITA / VINHOS / EMBUTIDOS / QUEIJOS / AR LIVRE / AFTER OFFICE

Arrabal Cantina

www.instagram.com/arrabalcantina/

Santos Dumont 4056, CP 1427

Um bar e restaurante com várias opções de petiscos para pedir e se deleitar. Propostas simples e bem preparadas: bolinhos, fainá, falafel, tortillas. Também há massas e carnes para quem quiser pratos principais mais substanciosos. Variedade de cervejas, vinhos e coquetelaria clássica e de autor.

[CHACARITA / RESTAURANTE / TAPAS / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS / COQUETELARIA](#)

Lardito

[www.instagram.com/lardito /](http://www.instagram.com/lardito/)

Av. Jorge Newbery 3655, CP 2410

Cozinha de autor focada em vinhos e pratos bem elaborados que apostam em diferentes aromas, texturas e temperaturas, adicionando toques asiáticos. O chef Pedro Silva utiliza produtos de estação, fermenta, defuma, pesquisa e inova. Para descobrir novos sabores.

[CHACARITA / COZINHA CONTEMPORNEA / VINHOS / JOVENS CHEFS](#)

Picarón

www.instagram.com/picarón.ba

Av. Dorrego 866, CP 1414

Conduzido pelo experiente chef Maxi Rossi, este é um dos melhores restaurantes da cidade. O cardápio incita a pedir várias coisas diferentes e a querer provar de tudo. Pratos muito bem preparados, a preços razoáveis, vegetais frescos e da estação, proteínas que incluem pato e peixes, além de carne de vaca. Há um cardápio muito conveniente para o meio dia e uma boa cave refrigerada de vinhos.

[CHACARITA / COZINHA CONTEMPORNEA / VINHOS / COZINHEIRO RECONHECIDO](#)

Condarco

www.instagram.com/condarco_

Av. Dorrego 901, CP 1414

O propósito do Condarco é oferecer uma comida gostosa e também bebida, e consegue isso de forma perfeita. Há vinhos por taça, petiscos e opções mais suculentas

para satisfazer a barriga. Não falta a tortilla de batata babé (com o centro úmido, sem coagular os ovos), lasanha, e algumas propostas menos tradicionais como um curry de tempeh. Uma boa esquina para ir com um grupo de amigos.

[CHACARITA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPORNEA / VINHOS](#)

Donnet

www.instagram.com/donnet_te_ama

Av. Jorge Newbery 4081, CP 1427

Um dos restaurantes mais originais da cidade, com um cardápio militante, baseado especialmente em diversos tipos de cogumelos, que Manuela Donnet, sua cozinheira e proprietária, prepara de diferentes maneiras. Um ambiente jovem, alternativo, festivo, um pouco trash, para experimentar pratos criativos, beber uma kombucha e se sentir parte de uma nova geração.

[CHACARITA / VEGANO / COZINHA CONTEMPORNEA / JOVENS CHEFS](#)

Cantina Rondinella

www.instagram.com/cantinarondinella_

Av. Álvarez Thomas 12, CP 1427

Tradicional cantina portenha para provar o típico: milanesas, tortillas, massas e rabas (argolas de lula). As porções são grandes, os preços razoáveis e o ambiente acolhedor e animado. Tudo o que se espera de um típico bodegón, com mais de 30 anos de história.

[CHACARITA / COZINHA TRADICIONAL / BODEGÓN](#)

Albamonte

www.instagram.com/albamonteristorante

Av. Corrientes 6735, CP 1427

65 anos de história de um dos bodegones que melhor manteve, durante todo esse tempo, uma combinação entre tradição e qualidade. A pizza fugazzeta, muito pedida como entrada, é das melhores. Depois, tem de tudo para escolher, com um cardápio extenso e variado, onde as estrelas são as massas, os frangos com diferentes molhos e algumas minutas bem preparadas..

[CHACARITA / COZINHA TRADICIONAL / BODEGÓN / COZINHA ITALIANA](#)

El Imperio de la Pizza

www.instagram.com/pizzaelimperio

Av. Corrientes 6891, CP 1427

Localizada em um dos eixos de transporte portenhos mais importantes, El Imperio de la Pizza é uma parada obrigatória para moradores, noctívagos com apetite, passageiros que fazem baldeação e camelôs (como Carlos Balá antes da fama, homenageado ali com sua própria estátua). Pizza tradicional portenha, de molde e com generoso queijo por cima.

CHACARITA / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / AL PASO / ATP



Villa Devoto: a gastronomia à frente

Com casas arquitetonicamente belas, com amplos espaços verdes e um pouco daquele mistério das cidades do interior, Villa Devoto permaneceu por décadas como um bairro de perfil baixo, exclusivo para os seus moradores que circulavam e continuam circulando por suas ruas.

Um bairro tranquilo, onde conviviam alguns restaurantes históricos, sorveterias emblemáticas, cafeterias de longa data. Porém, nos últimos anos, esta paisagem começou a mudar graças à gastronomia, com empreendedores, em sua maioria do próprio bairro, criando lugares repletos de personalidade e qualidade. Como primeiro indício, lá está Alicia, com um imponente e moderno local, que foi indicado para os prêmios de design outorgados pela prestigiosa revista Wallpaper. Criado por Alicia Cicchinelli, este lugar significou um momento de ruptura, um ponto de partida para um bairro que queria crescer e se mostrar. E, se Alicia foi a primeira representante, o mais recente é, sem dúvida alguma, Betular, a paradisíaca confeitaria e chocolateria de Damián Betular, um dos confeitores mais famosos e queridos do país. Com eles, juntamente com dezenas de novas propostas, Devoto se transformou em um polo gastronômico, atraindo comensais da cidade inteira e mais além.

A última novidade no cenário portenho é o Distrito do Vinho, fruto do trabalho em parceria entre o governo portenho e o de Mendoza, que incentivam empreendimentos relacionados com este setor para que abram suas portas em Villa Devoto, Villa del Parque e

La Paternal, sobretudo na avenida San Martín, onde há décadas funcionavam tradicionais engarrafadoras de vinho a granel, que chegava de trem de Cuyo, Mendoza. O Distrito planeja construir no futuro um museu do vinho e já possui uma agenda própria de eventos, como uma feira na praça Arenales de Devoto, com estandes de mais de 40 vinícolas, shows e palestras ao vivo.

Hoje o epicentro do polo gastronômico está na Plaza Arenales e nas diagonais que partem dela, mas tem se expandido também para algumas ruas mais afastadas, como as localizadas nas proximidades da ferrovia, adicionando propostas independentes e pequenas, grandes e populares, requintadas e glamourosas.



É voltar a um bairro onde as pessoas valorizam a praça como ponto de encontro e onde as pessoas cuidam do espaço público porque amam o seu bairro. E, dando a nós as boas-vindas, para mim, não é pouca coisa. Tem gente que vive aqui há muitas gerações, e cuida de tudo. Há muitas pautas que tornam este bairro único.

Em uma entrevista, DAMIÁN BETULAR explicou por que escolheu Villa Devoto para montar seu primeiro projeto com nome próprio. Convocado por Alicia Cicchinelli, ele acrescentou: **“Alicia, uma das sócias que gosta de bater um papo direto com as pessoas, há muitos anos me disse que eu ia acabar me apaixonando por Devoto. E foi bem assim”.**



Pablos

www.instagram.com/pablosdevoto

Nueva York 4094, CP 1419

Com 50 anos de história, no início do século XXI, Pablos se renovou com dois eixos: com a pâtisserie e as massas, adicionando opções para celíacos e veganos. Hoje, este local em uma esquina, continua sendo uma referência inevitável para os moradores de sempre, sendo uma de suas casas prediletas.

DEVOTO / ATP / AR LIVRE / DOCES / HISTÓRICO / COZINHA TRADICIONAL

Alicia

www.instagram.com/aliciadevoto

Asunción 4102, CP 1419

Nasceu em 2014, traçando o caminho dos demais. Em um local imponente de estilo industrial que combina cimento, bronze, madeira e metal, oferece pratos inspirados em uma cozinha mediterrânea, baseada em ingredientes de alta qualidade, onde peixes e frutos do mar ocupam um lugar de destaque.

DEVOTO / ATP / AR LIVRE / PEIXES E FRUTOS DO MAR / COZINHA CONTEMPOR NEA

Casa Lucca

www.instagram.com/casa.lucca

Asunción 4167, CP 1419

A cozinha de influência imigrante é a base deste restaurante que proporciona acolhida, simplicidade e proximidade com os clássicos de sempre como os bolinhos de acelga, a provoleta, as lulas e as carnes na brasa. Não tem como não dar certo.

DEVOTO / ATP / AR LIVRE / PARRILLA / COZINHA TRADICIONAL

Tiempo de Sabores

www.instagram.com/tiempodsabores

Asunción 4026, CP 1419

Av. Beiró 5325, CP 1419

Nasceu em um casarão típico de Devoto e se expandiu até Villa Real com uma versão reduzida, mas também completa. Pioneiro do recente Distrito do Vinho, Tiempo de Sabores é pau para toda obra: além de ser restaurante e café, aloja uma vinhoteca com mais de 600 rótulos, um espaço para degustações e um mercado de delicatessen e produtos orgânicos.

Os pedidos de taças e de garrafas de vinho podem vir acompanhados de carnes, risottos, calzones e pizzas napolitanas.

DEVOTO / VILLA REAL / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS

Mecha

www.instagram.com/mecharestaurant

Mercedes 3939, CP 1419

Com uma visão moderna da cozinha de fogos como estilo global, o menu também reserva um espaço para os pratos típicos de bodegón, com cuidadoso tratamento da matéria-prima e esmerada execução. Amplo, descolado, luminoso, daqueles lugares que sempre chamam a atenção.

DEVOTO / ATP / AR LIVRE / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPOR NEA

Compadre

www.instagram.com/compadre.bikeandcoffee

Av. Gral. Mosconi 4300, CP 1419

Os cafés especiais são as estrelas nesta casa, acompanhados da tradicional pâtisserie e dos pães de massa madre que abundam em outros cantos, além de pizzas, fainá com várias guarnições, deliciosos sanduíches e uma boa seleção de cervejas artesanais.

DEVOTO / ATP / AR LIVRE / DOCES / CERVEJA / PIZZA / CAFÉ

Café Stylo

www.instagram.com/cafe.stylo/

Fernández de Enciso 3934, CP 1419

Declarado café notável no ano passado, é o único da lista que não dá apenas para a rua, mas também para um centro comercial: a Gran Galería Devoto. O forte é o café da casa, que vem acompanhado de uma canequinha de licor e canela, para colocar a gosto. Quem quiser ficar até a meia-noite pode optar por uma cervejinha e um tira-gosto.

DEVOTO / BAIRRO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

Farid

www.instagram.com/farid.dvt/

Francisco de Enciso 3791, CP 1419

Um restaurante diferente da maioria, com uma visão moderna dos pratos do Oriente Médio, servidos em formatos pequenos para

compartilhar na mesa. O cozinheiro Malcom Lancioni aproveita diferentes estilos e inspirações, adicionando seu próprio estilo com delicadeza e sabor. Ótima seleção de vinhos.

DEVOTO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO

Betular Patisserie

www.instagram.com/betular.patisserie/

Mercedes 3900, Villa Devoto, CP 1419

Damián Betular é um dos confeitadores mais famosos da Argentina: não apenas por sua longa trajetória como chef de pâtisserie no Palácio Duhau do Park Hyatt Buenos Aires, mas também como jurado dos populares programas de TV, Masterchef e Bake Off. Em agosto de 2023, Damián abriu sua própria pâtisserie com seu nome na fachada, um belíssimo paraíso multicolor onde oferece tortas, macarons, alfajores, facturas, pães, sanduíches, tortas e mais.

Uma visita obrigatória para quem adora os sabores gulosos.

VILLA DEVOTO / DOCES / CAFÉ / PÃES / AL PASO

Bronce

www.instagram.com/bronce.cocteleria

Mercedes 3951, CP 1419

Pequeno, acolhedor e elegante, Bronce é a antecâmara do restaurante Mecha, conectados entre si e, ao mesmo tempo, independentes um do outro. Aqui chacoalham os drinks de autor com clássicos como o Negroni, o Martini e a Caipirinha. Para comer no balcão, tem um bom tapeo que sai dos fogos do restaurante.

DEVOTO / COQUETELARIA

Korto

www.instagram.com/korto.cafe

Pareja 4089, CP 1419

Ocupando o lugar onde funcionava um histórico quiosque e comandado pelas filhas do antigo proprietário, este espaço oferece a já clássica boas-vindas de um café de especialidade, com tostones (torradas grandes com diferentes coberturas salgadas), laminados, tigelas de granola e frutas, e alfajores.

DEVOTO / ATP / AR LIVRE / CAFÉ / DOCES

Bar Alemán

www.instagram.com/baralemandevoto

Av. S. Martín 5992, CP 1419

O bodegón histórico de Villa Devoto começou sua história, em 1908, como armazém e passou a ser um restaurante a partir de 1936. A milanesa gigante para dividir e o goulash de filé mignon são seus principais clássicos. Um desses locais que deveriam existir em todos os bairros portenhos.

DEVOTO / ATP / COZINHA TRADICIONAL / HISTÓRICO

4^{ta} Pared

www.instagram.com/4tapared.restaurante

Habana 3499, CP 1419

Ambiciosa proposta de alta cozinha, com menu degustação sob a batuta do cozinheiro Pablo Cerne. O restaurante também oferece a opção de comer sentado à chef table com Cerne montando e apresentando os pratos, dentro de uma experiência íntima e reservada.

DEVOTO / COZINHA CONTEMPOR NEA

Bar Pintón

www.instagram.com/barpinton

Mercedes 3940, CP 1419

Neste bar, há drinks de autor e gim tirado diretamente do barril, além de vinho, cerveja, hambúrgueres e tempuras. Parte do novo progresso gastronômico em Devoto, demonstra que a febre dos coquetéis não tem fronteiras.

DEVOTO / COQUETELARIA / COMIDA DE RUA

Prinston

www.instagram.com/cerveceriaprinston

Concordia 4726, CP1419

Depois de seu início em Ramos Mejía e de abrir em Morón, a cervejaria Prinston escolheu Devoto para abrir seu bar e sua fábrica na Cidade de Buenos Aires. O estilo de sua cerveja é americano, com saborosa comida e boa bebida.

DEVOTO / CERVEJA

Café de la Plaza

www.instagram.com/cafedelaplaza/

Av. Lincoln 3990, CP 1419

No meio de um bairro com novas e crescentes propostas, Café de la Plaza resiste com suas armas de sempre, embora renovado após um incêndio em 2021. Continua lá sua estátua de soldado romano, que dá as boas-vindas desde a inauguração em 1988. Continua, também, sendo um lugar de encontro para os moradores de Devoto, com uma vista privilegiada de uma das extremidades da praça principal.

DEVOTO / BAIRRO / COZINHA TRADICIONAL / CAFÉ

Geppetto

www.instagram.com/geppetto.bar

Concordia 5099, CP 1419

Um pouco escondido, fora do polo gastronômico mais tradicional de Villa Devoto, Geppetto ganha terreno graças aos seus bons hambúrgueres, sanduíches deliciosos e uma curadoria de cervejas muito selecionada. Uma curiosidade: há cafés especiais e o dia lá começa cedo, em uma esquina com sol e calçada para se sentar.

DEVOTO / CERVEJA / CAFÉ / AR LIVRE





betular

Saavedra e Núñez

Casas baixas, árvores frondosas e ares de cidadezinha do interior foram por muitos anos a senha de identidade dos bairros limítrofes de Núñez e Saavedra, dando vida a uma alameda encantadora, mas que, até meados da década passada, não incluía nenhum tipo de perspectiva gastronômica. A não ser por algumas exceções, somente certas cantinas, parrillas e pizzarias anônimas completavam a oferta culinária destes dois bairros. Hoje, o panorama é bem diferente: o boom imobiliário de Núñez repercutiu em toda a zona, com mais moradores, mais lojas e, principalmente, com um auge inédito de bares, restaurantes e cafeterias.

O epicentro desta revolução poderia estar na Avenida Libertador, desde as imediações do bairro River, até a intersecção com a General Paz. Em todo esse trecho e nas ruas das proximidades proliferam arranha-céus residenciais e de escritórios, com milhares de moradores que precisam de locais para comer e estar. Outro trecho onde têm aparecido vários locais de comida é o boulevard García del Río, em Saavedra, desde a Av. Cabildo até o parque que dá seu nome ao bairro. Pois bem, cabe ressaltar que, ao contrário de outros polos mais consolidados, as duas zonas ainda mantêm uma identidade de bairro muito potente, sem grandes núcleos gastronômicos estritamente definidos: muitas das melhores opções aparecem espalhadas pelas pequenas ruas residenciais, permitindo o descobrimento e uma grata surpresa. Hoje em dia, já não é preciso mais ir até Palermo ou Cañitas para provar um flat white ou comer uma verdadeira pizza napolitana: Saavedra e Núñez oferecem tudo isso e muito mais, separados por uma pequena distância que pode ser percorrida caminhando, dando vida a novos passeios urbanos.



Quando abri Moshu, em 2017, a arquiteta me perguntou se eu estava louco. Porque por aqui não passava ninguém. Mas, eu gostei da tranquilidade do bairro. E, depois de um ano e meio, abrimos Jornal. Houve uma mudança com a pandemia: as pessoas começaram a buscar lugares abertos e, com todo o espaço verde, o boulevard García del Río bombou. Hoje, a cada dois quarteirões, há alguma cafeteria, um modelo de negócio com sua complexidade, mas nem tanta comparada com a de um restaurante com cozinha. De todas formas, o fato de um bairro ter propostas próprias não é exclusivo de Saavedra ou de Núñez: é algo que cada vez mais se estende por todos os bairros.

LUCAS VILLALBA

PROPRIETÁRIO DE MOSHU E DE JORNAL, AMBOS EM SAAVEDRA

Haiku

www.instagram.com/sushikaiku.ar/

Roosevelt 1806, CP 1428

Um dos restaurantes pioneiros do sushi em Buenos Aires. Abriu suas portas há 25 anos em Núñez, através de Quique Yafuso, descendente de uma família japonesa. Mudou-se duas vezes (a última em 2023), mas sempre perto do lugar onde começou. Hoje, Haiku, é uma referência da cozinha japonesa e asiática na cidade.

NÚÑEZ / SUSHI / COZINHA JAPONESA / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Oporto Almacén

www.instagram.com/oportoalmacen/

11 de septiembre 4152, CP 1429

Aberto a meados da última década, Oporto marcou tendência na cozinha da cidade inteira, revisitando o conceito de rotisseria tradicional, mas com uma visão moderna: pratos simples, frescos, produtos de qualidade, grande variedade de vinhos e uns bolinhos de espinafre deliciosos. Projetado pelo arquiteto Horacio Gallo, seu espaço é amplo e confortável, com um encantador terraço para as noites de calor.

NÚÑEZ / ROTISSERIA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS / AR LIVRE

Moshu

www.instagram.com/compartimoshu/

Moldes 3802, CP 1429

Com vista ao boulevard García del Río (onde há também mesas debaixo das árvores), Moshu é uma proposta diurna focada em brunch e cafeteria, do café da manhã ao lanche da tarde. Oferece boa variedade de pratos com ovos, sanduíches e tortas da tradição norte-americana, como uma red velvet que já é um clássico da casa.

SAAVEDRA / BRUNCH / TORTAS / CAFÉ / ATP / AR LIVRE

Jornal

www.instagram.com/jornal.invictus

García del Río 2802, CP 1429

A um quarteirão do Moshu, e dos mesmos donos, foi aberto em 2019, Jornal, um restaurante noturno que logo teve que se reinventar por causa da pandemia, transformando-se em uma padaria de especialidade, com uma ótima viennoiserie, focaccias e originais massas frescas para levar. Agora, mantém esses produtos e, aos poucos, foi voltando a ser aquele restaurante do início. Em 2023, instalou um deck na calçada e pratos para todas as refeições, aproveitando o bonito lugar no boulevard.

SAAVEDRA / P TISSERIE / MASSAS / SANDUÍCHES / ATP / AR LIVRE

Marucha

www.instagram.com/parrillamarucha

11 de Septiembre 3702, CP1429

Uma parrilla familiar daquelas em que o garçom cumprimenta o cliente pelo nome. Passou a ser um clássico de Núñez e atrai também pessoas de outros bairros. Cortes tradicionais de alta qualidade como a de muitas outras parrillas conhecidas, mas com preços mais camaradas. Um segredo do bairro.

NÚÑEZ / PARRILLA / ATP / CARNES

Piedra Pasillo

www.instagram.com/piedrapasillo

Campos Salles 2145, CP 1429

Aberto em 2022 e dirigido por três cozinheiros jovens (Lucas Canga, Matías Senia e Tomás Couriel), é a proposta mais audaz do bairro: um cardápio criativo que varia constantemente com base em produtos de estação, com um serviço afiado e uma carta de vinhos ancorada em vinícolas pequenas e independentes. Ao fundo, subindo para o primeiro andar, funciona um bar de coquetelaria (chamado, justamente, Al Fondo) para estender a noite depois do jantar.

NÚÑEZ / JOVENS CHEFS / COZINHA CONTEMPOR NEA / COQUETELARIA / AR LIVRE

Hola Chola Garage

www.instagram.com/holacholagarage

Paroissien 1871, CP 1429

Em frente à praça e a metros de uma viela, aparece esta cozinha vegetariana comandada por mulheres que entrou na moda desde que abriu em 2022. A dica é pedir no balcão e levar os petiscos para comer em alguma das mesas com espreguiçadeiras colocadas na rua e na calçada. Uma proposta jovem, informal e criativa.

NÚÑEZ / VEGETARIANO / AL PASO / JOVENS CHEFS / AR LIVRE

La Kitchen

www.instagram.com/holacholagarage

Núñez 3400, CP 1429

Uma cafeteria e padaria atendida por gente jovem que sabe o que faz: boa cafeteria e pâtisserie com suas emblemáticas croissants de framboesa e seus deliciosos fosforitos de presunto e queijo (entre outros). Vinhos naturais, vermute e um ambiente descontraído, atraindo gente ao longo do dia inteiro.

NÚÑEZ / CAFÉ / PATISSERIE / VINHOS / JOVENS CHEFS / AR LIVRE

Cuadra

www.instagram.com/cuadra.ba

O'Higgins 3202, CP 1429

Começou em uma pequena esquina próxima da estação de trens de Núñez. Apenas algumas mesas na calçada para beber um bom café especial, comer deliciosos sanduíches e levar para casa um excelente pão de massa madre. Em seguida, ficou famoso em toda a cidade e se tornou um clássico contemporâneo. Possui, hoje, uma segunda filial em Saavedra (Pico 3599) e mais duas em Recoleta e no Paseo La Plaza.

NÚÑEZ / SAAVEDRA / CAFÉ / PATISSERIE / JOVENS CHEFS / AR LIVRE

Raíces

www.instagram.com/raicescocinacasera

Crisólogo Larralde 3995, CP 1430

Em uma esquina onde funcionava um armazém de secos e molhados, a cozinheira Fernanda Tabares abriu, em 2010, um restaurante que se tornou o emblema do bairro e da cidade. Um

lugar que recria em linguagem contemporânea pratos argentinos tradicionais, recuperando sabores esquecidos com qualidade e visão atual. Muito frequentado pelas famílias, casais e amigos do bairro.

SAAVEDRA / COZINHA TRADICIONAL / ATP

Bodegón Núñez

www.instagram.com/bodegon_nunez/

Arribeños 3198, CP 1429

Cabrera 4667, CP 1414

Muito procurado pelas famílias por seus pratos tradicionais em porções grandes para dividir em família. Um restaurante contemporâneo que replica as velhas receitas de bodegón, apostando na relação preço-qualidade. Abriu este ano uma filial em Palermo.

NÚÑEZ / COZINHA TRADICIONAL / ATP

La Valiente

www.instagram.com/lavalientepasteleria

Av. Cabildo 4300, CP 1426

Um dos últimos empreendimentos do midiático chef Christian Petersen em parceria com Germán Torres, padeiro e referência, em se tratando de padaria de massa madre na Argentina. Destaca-se por sua panificação com farinhas agroecológicas e pelas formidáveis versões de produtos tradicionais da confeitaria argentina, de sanduíches de miga a medialunas e churros, entre outros.

SAAVEDRA / P TISSERIE / PADARIA / CAFÉ / SANDUÍCHES / ATP

La Épica

www.instagram.com/laepica_pizza/

Av. Melián 4092, CP 1430

Localizada na frente do Parque Saavedra, oferece pizzas ao estilo napolitano de massa fina, bordas crocantes e queijo na quantidade exata. Há duas opções: sentar em seu terraço com vista ao parque, ou pedir a eles emprestado uma espreguiçadeira para cruzar a rua e comer lá no parque.

SAAVEDRA / PIZZA / AL PASO / AR LIVRE / ATP

Besares

www.instagram.com/besaresparrilla

11 de Septiembre 3301, CP 1429

Todo bairro tem um restaurante “que nunca falha”. Em Núñez, esse restaurante é o Besares, que em poucos quarteirões acumula quatro locais: um especializado em parrilla, outro em pizzas, um que combina os dois e adiciona outros pratos clássicos. A tudo isso, é preciso adicionar sua última abertura: Besares Dolce, focado em café e pâtisserie.

[NÚÑEZ / COZINHA TRADICIONAL / PARRILLA / PIZZA / A](#)

Ruiz Rotisería

www.instagram.com/ruizrotiseria/

Ruiz Huidobro 1900, CP 1429

O conceito das tradicionais rotisseries: pedir e levar para casa preparações simples e gostosas. Isso é o que o Ruiz faz, mas com uma visão atual, bons produtos e deliciosos vinhos. Além disso, há mesas para comer no local.

[NÚÑEZ / ROTISERÍA / COZINHA TRADICIONAL / ATP](#)

Tay Tay

www.instagram.com/taytayempanadas

Conde 3800, CP 1430

Esta esquina, onde um jovem filho de imigrantes bolivianos prepara empanadas à base de velhas receitas de sua avó e as cozinha em um grande forno a lenha, entrou na moda. Bons vinhos, um balcão para se sentar e uma calçada para desfrutar do bairro.

[SAAVEDRA / EMPANADAS / COZINHA BOLIVIANA / AL PASO](#)

Norimoto

www.instagram.com/norimoto.ba

Av. del Libertador 6739, CP 1429

Hand roll bar. Assim é o cartão de apresentação deste restaurante aberto em 2023. Um local pequeno – apenas um longo balcão em L para se sentar – com produtos bem frescos, diferentes peixes e frutos do mar e um arroz temperado com uma mistura de vinagres, um segredo da casa. Lá, são preparados rolinhos de sushi na hora. Estiloso, lugar que está na moda entre os jovens, costuma estar sempre cheio.

[NÚÑEZ / COZINHA JAPONESA / AL PASO](#)

Amaro Hnos

www.instagram.com/amaro.hnos/

11 de Septiembre 4202, CP 1429

Petiscos, pizza, vinho. Assim é como este lugar se autodefine e a descrição é convincente. Pizzas que navegam muito bem entre o estilo napolitano e o argentino, mais algumas opções de tapeo para beliscar e compartilhar. Uma bela calçada para se sentar e desfrutar todo o dia.

[NÚÑEZ / PIZZA / VINHOS / AR LIVRE](#)

Rosie Café

www.instagram.com/rosiecafe

Ruiz Huidobro 3049, CP 1429

Um pequeno restaurante e pâtisserie com cozinha à vista comandada por sua dona. Possui um cardápio reduzido de empadões, sopas e saladas que variam todos os dias. Deliciosas tortas e doces. O café é de filtro.

[SAAVEDRA / JOVENS CHEFS / PATISSERIE](#)

Schuster

www.instagram.com/schustercatering

Amenábar 3075, CP 1429

Marca tradicional de Buenos Aires, reconhecida por várias gerações por seus famosos serviços de catering (especialmente dentro da comunidade judaica da cidade), a família Schuster escolheu uma esquina de Núñez para apresentar sua versão de local com vista para a rua, com mercado gourmet para comprar e levar, mas também com mesas para desfrutar no lugar de suas delícias de todos os tempos. De um delicioso sanduíche de pastrami a uma fatia de torta de chocolate, passando pelo arenque marinado, knishes ou uma generosa medialuna de presunto e queijo.

[NÚÑEZ / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JUDAICA / PATISSERIE / ATP / CAFÉ](#)

Banda

www.instagram.com/banda.river/

Av. Pres. Figueroa Alcorta 7597, CP 1428

Grande novidade do bairro de Núñez e também para a cidade de Buenos Aires: Banda é um restaurante localizado na arquibancada Centenario Media do estádio do River Plate, com vista direto ao campo de futebol, com toda a mística que isso significa. A entrada é direto pela rua, por um elevador que conduz ao restaurante, onde oferecem um menu amplo e para todos os gostos: ótimo balcão de drinques, carnes a la parrilla, massas recheadas, também milanesa de bife de chorizo com linguine na manteiga, entre mais opções. Um lugar que todo amante do futebol deve conhecer.

NÚÑEZ / COZINHA CONTEMPORNEA / COQUETELARIA / FUTEBOL

Club Buchardo

www.instagram.com/clubbuchardorestaurante/

Av. Comodoro Martín Rivadavia 1250, CP 1429

O buffet de um antigo clube náutico em Buenos Aires foi reformado e passou a ser um dos segredos do bairro: um grande deck ao ar livre aloja, na hora do almoço e nas noites de calor, dezenas de comensais que vão em busca de uma cozinha caseira pensada com qualidade. Lá, além dos clássicos imbatíveis de toda cantina (parrilla, massas caseiras, minutas reconfortantes), tem também peixes e frutos do mar de qualidade. Uma dica: pedir anchovas de entrada.

NÚÑEZ / COZINHA TRADICIONAL / PEIXES E FRUTOS DO MAR / COMER AO AR LIVRE / ATP



Chef León

www.instagram.com/chefleon.resto

Montañeses 2698, CP 1428

Este lugar define sua proposta como uma cozinha de autor e de pâtisserie euro-americana, e cumpre a promessa: um espaço aconchegante, luminoso e moderno, com uma visão bem completa sobre diferentes necessidades e dietas alimentares. As opções vão desde um substancioso cheesecake com frutos vermelhos até um completo brunch, com frutas frescas e salmão defumado, passando por pratos keto, sem glúten, vegetarianos e veganos. Todo mundo encontra aqui alguma coisa gostosa para comer.

NÚÑEZ / COZINHA CONTEMPOR NEA / PATISSERIE / ATP / CAFÉ / BRUNCH



Villa Crespo: um bairro de outlets, bares, restaurantes e cheiro de comida judaica

Algumas pessoas chamam Villa Crespo de Villa Kreplaj, em alusão aos kreplaj, esses tradicionais ravioli da cozinha judaica. Não é para menos: historicamente, as ruas deste bairro acolheram e continuam acolhendo boa parte da coletividade judaica de Buenos Aires, com sinagogas, escolas e armazéns de produtos kosher. Não é de se estranhar, portanto, que nos últimos anos, em meio à revolução gastronômica que permeia a cidade, Villa Crespo tenha se tornado destino de lojas de delicatessen e de pequenos locais independentes, onde são oferecidos sanduíches de pastrami, varenikes e knishes por atacado, em um cenário vibrante de cores e aromas, no qual a tradição se encontra com novas gerações que se atualizam e contribuem com sua visão para o crescimento dessa gastronomia. Além disso, como vizinha direta de Palermo, Crespo também se expandiu dentro do principal polo gastronômico portenho. Com a abertura dos outlets de roupas das principais grifes, o bairro viveu uma onda expansiva lançando mão da criatividade, da oferta imobiliária competitiva e mais acessível comparada com outros polos gastronômicos, e do convívio entre propostas clássicas e modernas.

Uma virada recente na história gastronômica de Villa Crespo foi uma obra urbana que mudou a cidade: a elevação da ferrovia da linha San Martín. O viaduto permitiu liberar muitos terrenos, driblar a barreira urbana que representava o traçado ferroviário, permitindo uma melhor circulação que ajudou a consolidar o bairro. Outra virada é a abertura do Movistar Arena, uma sala de concertos moderna que atrai boa parte dos melhores shows da cidade.

Cafés de especialidade, propostas vegetarianas, pizzas veggies ou de estilo napolitano, padarias, mercados, parrillas, cozinha judaica e de Israel, lojas de vinhos e bares de drinques: tudo se encontra em Villa Crespo. Propostas que cresceram em espaços recuperados ou que continuaram na tradição de locais com história, transformando-se em protagonistas do cenário gastronômico portenho.



Faz algum tempo, conversava com um amigo sobre o efeito da globalização, uma ideia que acaba anulando as diferentes identidades regionais, que padroniza tudo. Quando penso em Villa Crespo, vejo um bairro que escapa um pouco de tudo isso. Embora esteja ao lado de Palermo, Villa Crespo soube manter firme sua identidade histórica, e ainda hoje conserva sua essência. Em suas ruas sobrevivem muitos lugares clássicos, dá para notar a presença da coletividade judaica com sua contribuição cultural e gastronômica, a paixão pelo Atlanta é latente, o clube de futebol do bairro, que se vê até mesmo escrito nas paredes. Desde há alguns anos, é possível perceber grandes mudanças em Crespo, em muitos sentidos (infraestrutura, propostas, segurança, etc.), muitos locais novos têm sido abertos também, cada um com seu próprio estilo, mas todos adaptados ao bairro. Em nosso caso, abrimos aqui porque encontramos um local em uma bonita e tranquila esquina, e tivemos a sorte de que essa esquina estava em Villa Crespo. Ficamos apaixonados pela essência do bairro, queremos respeitá-lo e fazer parte dele. E me deixa contente saber que a maioria de meus colegas pensa como eu.

JUAN MANUEL BOETTI BIDEGAIN
SÓCIO DE SEDE WHISKY, SIFÓN E MADRE ROJAS

Chuí

www.instagram.com/chui.ba/

Loyola 1250, CP1414

Um velho depósito de chapas, em um terreno baldio, passou a ser uma referência em Villa Crespo. Aproveitando a nova circulação provida da elevação da ferrovia, Chuí montou um jardim selvagem com um cardápio 100% vegetariano, no qual se destacam as pizzas assadas no forno a lenha e os petiscos criativos e versáteis. Não aceitam reservas, o atendimento é por ordem de chegada, tem espaço para DJ's, cultivam seus próprios cogumelos e é um dos spots onde todos querem estar.

VILLA CRESPO / AR LIVRE / COMIDA VEGETARIANA / COZINHA CONTEMPOR NEA / JOVENS CHEFS

Café San Bernardo

www.instagram.com/cafesanbernardo/

Corrientes 5436, CP 1414

Tradicional em Villa Crespo, foi declarado Lugar de Interesse Cultural, em 2012, e Bar Notável de Buenos Aires, desde 2014, por sua proposta lúdica e de valor cultural. As batatas Sanber ou o vermute à tardinha são clássicos

do lugar. Um local interminável, com muitas mesas de sinuca, de pingue-pongue e, muitas vezes, dá para ver alguns moradores jogando xadrez. Independentemente de seus anos de vida, soube se tornar um lugar de jovens sub-30 que ocupam suas mesas todos os fins de semana.

VILLA CRESPO / BAR NOTÁVEL / HISTÓRICO / VERMUTE

Isla Flotante

www.instagram.com/islaflotante.comidas/

Beláustegui 396, CP 1414

Substituiu um velho bodegón que funcionou por mais de 75 anos, dando um selo próprio a uma zona esquecida que, nos últimos três anos, tem crescido dia a dia com novas propostas gastronômicas. Sanduíches (de tortilla, de pastrami, ou de mortadela), escabeche de berinjela, empanadas de ossobuco e bolinhos de espinafre, entre o mais destacado de um cardápio que dá a opção de pedir a tradicional sobremesa que empresta seu nome a esse lugar (ilha flutuante).

VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPOR NEA / SANDUÍCHES / ATP



Bilbo Café

www.instagram.com/bilbocafe/

Belaustegui 802, CP 1414

La Pampa 5501, CP 1431

Crisólogo Larralde 6293, CP 1431

Junín 1930, CP 1113

Além de contar, hoje, com novos locais, Bilbo nasceu nos limites de Villa Crespo traçando a expansão gastronômica de uma zona onde não havia mais propostas. Um local para tomar o café da manhã, brunchear, almoçar, lancha ou jantar em um ambiente jovial e moderno.

VILLA CRESPO / VILLA URQUIZA / RECOLETA / ATP / CAFÉ / DOCES

Mercat

www.instagram.com/mercatvillacrespo

Thames 747, CP 1414

Av. Rivadavia 5108, CP 1424 - Caballito

Shopping Center

Mercat abriu sua primeira sede em uma fábrica que produzia bolsas, um dos ramos comerciais que distinguem este bairro. Mas sua marca, embora com certa raiz local, vem de longe. Seu nome e inspiração vêm da Espanha. Seus andares superiores recriam uma paisagem asiática, com pratos coreanos, chineses e japoneses. Possui uma filial menor no bairro de Caballito.

VILLA CRESPO / CABALLITO / SHOPPING / COZINHAS DO MUNDO / AL PASO / COZINHA ASIÁTICA

Cancha

www.instagram.com/canchapizza

Loyola 902, CP 1414

Uma minúscula esquina, um grande forno a lenha, um balcão e algumas mesas improvisadas na calçada foram suficientes para que Cancha se tornasse uma das propostas com mais personalidade dentro do novo cenário pizzaiolo de Buenos Aires. Ótima massa e ingredientes, selecionados para conseguir sabores que fogem do lugar-comum. Desde uma de figos, queijo azul e pistaches até a de kimchi, queijo sardo, mussarela, coentro e endro, sem esquecer as especiais do dia. A imaginação ao poder.

VILLA CRESPO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / AL PASO / AR LIVRE

F5 Cantina

www.instagram.com/f5cantina

Jufre y Julián Alvarez, CP 1414

Instalada onde funcionou durante 30 anos o bodegón La Mamma Rosa, é uma cantina contemporânea, de ampla visão, com pratos que fusionam os valores do passado com os produtos e tendências do momento. Aqui convivem duas propostas diferentes: de dia, é ocupada pelo pessoal do Atelier Fuerza, com pratos de bodegón (a milanesa é famosa) e com suas deliciosas facturas; de noite, a batuta é entregue ao chef Rodrigo Sieiro, apostando nos sabores de uma cantina italiana, tendo as massas como as estrelas da casa.

VILLA CRESPO / CANTINA / ATP / COCINA TRADICIONAL / DULCES / CAFÉ / PASTAS

Casa Tinta

www.instagram.com/casa.tinta

Remedios de Escalada de San Martín 631, CP 1414

Construída em 1936, esta casa esteve a ponto de ser demolida, mas três amigas a recuperaram e transformaram em um espaço a portas abertas, que combina livros, horta, café, cultura, vinhos e sabores. Ares de centro cultural autogerenciado com qualidade e beleza.

VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS

Borra Caffé

www.instagram.com/borracaffe/

Lerma 600, CP 1414

O Borra oferece café de especialidade de origem colombiana, café passado e também gelado, além de infusões e bebidas caseiras. Almoços, wraps, saladas, sanduíches e opções estilo brunch, entre suas propostas.

VILLA CRESPO / CAFÉ / BRUNCH / DOCES

El Chiri

www.instagram.com/elchiridvk/

Velasco 701, CP 1414

Pratos generosos e informais inspirados na culinária judaica. Oferecem entradas e salgadinhos quentes, sanduíches, saladas, principais, guarnições e sobremesas. Destaque

por conta dos fígados de frango, dos arenques, do gefilte fish e do pastrami.

[VILLA CRESPO / COZINHA JUDAICA / ATP / AR LIVRE](#)

Midbar

www.instagram.com/midbar_cocina

Aguirre 971, CP 1414

Cozinha autóctone e sabores do oriente médio, cozinha judaica e de Israel. Com a possibilidade de consumir no salão, na calçada, delivery ou take away. O cardápio inclui tabule, homus, babaganoush, bife enrolado, falafel, salada grega, pastrami e mais.

[VILLA CRESPO / COZINHA JUDAICA / COZINHA DE ISRAEL / ATP / AR LIVRE](#)

Ferreiro

www.facebook.com/PizzeriaFerreiro/

Av. Ángel Gallardo 1001, CP 1405

Salão austero, balcão de fórmica e paredes com as glórias do futebol, onde a estrela é a pizza, feita na pedra, com um pouco mais de espessura do que a comum. A napolitana vem com provolone por cima. Inaugurada em 1963, hoje é dirigida pelas netas do fundador.

[VILLA CRESPO / PIZZA / COZINHA TRADICIONAL / ATP](#)

Gordo Chanta

www.instagram.com/gordochantapizza

Velasco 1200, CP 1414

Nascida na pandemia, no terraço do bar La Favorita. Em 2022, mudou-se para uma esquina de Villa Crespo, acabando de dar vida a uma pizzaria de culto. Há inovações por todos os cantos: seus toppings pouco ortodoxos, sua carta de vinhos naturais, seus pop ups ou feats com outros pizzaiolos, sua máquina de sorvetes para a sobremesa, suas deliciosas anchovas para a entrada.

[VILLA CRESPO / PIZZA / COZINHA CONTEMPOR NEA / VINHOS](#)

El Padrino

www.instagram.com/pizzeria_elpadrino

Av. Honorio Pueyrredón 1710, CP 1414

Pizza e fugazzeta al corte, uma raridade no coração geográfico da cidade. Tem fainá de cortesia com cada fatia, empanadas e esfirra. Também calzoni, um dos mais pedidos neste

pequeno local da avenida Honorio Pueyrredón, um polo gastronômico em alta.

[VILLA CRESPO / PIZZA / AL PASO](#)

878

www.instagram.com/878bar

Thames 878, CP 1414

878 nasceu há quase 20 anos na surdina e, hoje, é um local aberto, com confortáveis mesas. No meio, seus criadores, Julián Díaz e Florencia Capella, reinventaram o panorama coqueteleiro da cidade. Atualmente, a batuta do balcão está nas mãos de Juan Cruz Oviedo, que homenageia Buenos Aires com drinques temáticos como Kavanagh ou Jardim Japonês, este último com um pequeno portal torii incluso e a possibilidade de fechá-lo com um aromatizante à escolha, mantendo a proposta viva. Bons vinhos, espirituosas elaboradas ad hoc para eles, um cardápio excelente de comidas e um horário amplo fazem desse bar um espaço de pura versatilidade.

[VILLA CRESPO / COQUETELARIA / VINHOS / AFTER OFFICE / MÚSICA / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA CONTEMPOR NEA](#)

Oh! No, Lulu!

www.instagram.com/ohnolulutikibar

Aráoz 1019, CP 1414

É só atravessar a porta para ser transportado ao universo havaiano criado por Ludovico De Biaggi: luz vermelha, luminárias de vime e um balcão com drinques que cospem fogo. Bases de rum e de vermute infundadas em frutas tropicais enchem copos com forma de caveira, sereia ou tubarão. Os hits comestíveis: pad thai e cebola frita com forma de flor

[VILLA CRESPO / COQUETELARIA / TARDE DA NOITE / MÚSICA / COZINHAS DO MUNDO](#)

El Limón

www.instagram.com/ellimonbar/

Castillo 590, CP 1414

Pequeno, um pouco intimista, mas que nesses dias agitados se expandiu até ocupar toda a calçada, criando um ambiente de festa de rua, assim é El Limón, a casa de Lucas Dávalos e Diego Aginsky. Ótimos coquetéis de autor, onde cada mínimo detalhe é pensado, sabores requintados, alguns pratinhos de

acompanhamento, muita música e um ambiente descontraído, sem códigos impostos e sem falsas pretensões.

VILLA CRESPO / COQUETELARIA / COZINHA CONTEMPORANEA / MÚSIC

Tintorería Yafuso

Juan Ramírez de Velasco 399, CP 1414 C1414AQG

Criada em uma antiga tinturaria familiar, o local de Fabián Yafuso se tornou um fenômeno através do boca a boca. Sem redes sociais, com apenas um balcão e algumas mesas, de noite oferece um menu omakase com o melhor do dia. Somente com reserva prévia, que é muito difícil de conseguir. Outra opção: o lugar possui uma proposta diurna, onde a cozinheira Sayuri Sakugawa elabora a cada dia um menu de almoço simples, gostoso e barato (por ordem de chegada)

VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JAPONESA / OMAKASE / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Dotonbori

www.instagram.com/dotonbori.ok/

Serrano 477, CP C1414DEI.

Emiliano Miyagi e os irmãos Karina e Andrés Matayoshi abriram em 2021 este local especializado em takoyaki, uns bolinhos recheados com polvo. Autêntica street food japonesa, os pratos são preparados na hora. E, para que a experiência seja completa, a proposta indica menus completos com takoyaki, okonomiyaki (um tipo de tortilla japonesa), sunomono (saladinha) ou miso shiru (sopa de missô). Um espaço pequeno, ambientado como se fosse um beco japonês, para comer ao redor do balcão ou de caixas simuladas de cerveja.

VILLA CRESPO / COZINHA JAPONESA / AL PASO

Malvón

www.instagram.com/malvonba/

Serrano 789, Villa Crespo, CP 1414

Em plena zona dos outlets de roupas, Malvón propõe uma carta de padaria e brunch de inspiração nova-iorquina em um lugar com uma atrativa estética vintage e um acolhedor pátio que faz lembrar o velho quintal “da

vovó”. Ideal para se sentar e descansar depois de um passeio de compras.

VILLA CRESPO / AR LIVRE / BRUNCH / CAFÉ / DOCES

Don Zoilo

www.instagram.com/donzoilo.ok/

Av. Dr. Honorio Pueyrredón 1406, CP 1416

São oito horas da noite de um sábado e começa o ritual sob o toldo verde escuro: uma fila cada vez mais longa para conseguir um lugar em suas mesas cobertas de branco. A recompensa: bandejas de prata repletas de olhos de bife, bifos de chorizo (contra filé sem osso) e asados de tira (costela) para compartilhar. Tem também argolas de lula e ribs a la barbacoa.

VILLA CRESPO / ATP / COZINHA TRADICIONAL

Madre Rojas

www.instagram.com/madrerojas/

Rojas 1600, CP 1416

Uma parrilla moderna no limite entre Villa Crespo, Paternal e Caballito. Uma esquina com um toldo e ares de bodegón onde convivem charcutaria de autor com asado do meio, alho-poró, romesco e milanesa de centro do ojo de bife, carne wagyu e vinhos que vão dos rótulos clássicos a outros menos conhecidos.

VILLA CRESPO / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / COMER AO AR LIVRE / ATP

La Cava Jufre

www.instagram.com/lacavajufre

Jufre 201, CP 1414

Atendimento descontraído e clima familiar em um acolhedor salão térreo ou no mezzanino. A extensa seleção de vinhos a preços acessíveis pode vir acompanhada de tábua de queijos, tortilla, bruschettas ou empanadas de massa folhada. Também há degustações e apresentações de novos rótulos.

VILLA CRESPO / TAPEO / COZINHA TRADICIONAL / VINHOS

Vico

www.instagram.com/vicowinebar

Gurruchaga 1149, CP 1414

Mais de 100 rótulos por taça saem dos barris do Vico, onde o próprio consumidor serve o

vinho escolhido em três tamanhos possíveis (degustação, meia taça ou taça). A seleção de garrafas percorre a enologia argentina de norte a sul e de leste a oeste. Há também drinques no balcão e uma cozinha que privilegia os produtos de estação.

[VILLA CRESPO / VINOS / COZINHA CONTEMPOR NEA](#)

Falafelandia

www.instagram.com/falafelandia/

Av. Córdoba 5190, CP 1414

Um local de comida al paso onde são feitos os melhores sanduíches de falafel da cidade. O segredo reside na preparação do grão-de-bico, no tamanho do falafel e na montagem dos sanduíches, alternando camadas de ingredientes com molhos caseiros para garantir um resultado suculento e gostoso em cada mordida.

[ATP / VILLA CRESPO / COZINHA DE RUA / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO / AR LIVRE](#)

Sarkis

www.instagram.com/restaurantesarkis/

Thames 1101, CP 1414

Desde há quatro décadas, é um clássico indiscutível da cidade. O Sarkis atrai comensais em massa todos os dias e sempre é preciso esperar um pouco para entrar. A paciência é recompensada com um menu tradicional de pratos e doces armênios de todos os tipos, dentre os que se destacam os charutos de folha de uva, o kafta e o manté, tudo a preços acessíveis.

[ATP / VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA DO ORIENTE MÉDIO](#)

La Crespo

www.instagram.com/lacrespodeli/

Vera 1001, CP 1414

Um dos melhores exemplos de delicatessen ao estilo nova-iorquino, mas com um selo 100% portenho. Seu sanduíche de pastrami já é um emblema na cidade, pedaço generoso de carne, pão multicereais e pepinos agri doces. Além disso, e para todos os gostos, oferece um verdadeiro menu de cozinha judaica asquenaze e sefardita. Possui um armazém que dá direto para a rua e um salão restaurante para provar de tudo no local.

[ATP / VILLA CRESPO / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA JUDAICA](#)



Para além dos bairros: pérolas escondidas em toda a cidade

Longe dos grandes polos gastronômicos, criando seu próprio caminho e trajetória, em Buenos Aires há verdadeiras pérolas escondidas, restaurantes que brilham com propostas deliciosas que não precisam de categorias nem de classificações. Locais de bairro, segredinhos que circulam de boca em boca, atraindo assim uma clientela que os escolhe dia após dia. Pode ser uma parrilla trabalhando com cortes de carne de pastagem, um café de especialidade que torra seus próprios grãos, um bodegón que atravessa gerações, uma cantina que mistura jet set com pratos queridos por todos os portenhos. Mas, todos compartilham a mesma característica: são restaurantes e bares que conseguiram sair do anonimato para ficarem conhecidos. Um resultado obtido com trabalho, personalidade e qualidade.

Urondo Bar

www.instagram.com/urondo/

Beauchef 1204, CP 1424

Em uma esquina do Parque Chacabuco, quase no limite com o bairro de Caballito, está este restaurante no qual seu criador, Javier Urondo, prepara clássicos nacionais com uma marca bem pessoal. O cardápio oferece boas carnes, massas e peixes. Às vezes, um toque espanhol com variedades de tapeos. Sempre há muita paixão pelas proteínas e pelos miúdos, mas também alguma influência da Coreia pela proximidade com o bairro coreano de Flores

PARQUE CHACABUCO / COZINHA DE AUTOR / COZINHA TRADICIONAL

Citadino

www.instagram.com/citadinoba

Atuel 608, CP 1437

O projeto mais comunitário da barista e mestre de torra, Agustina Román. Em parceria com dois ex-colegas de Ninina, ela abriu este local de comer e beber para moradores e empregados de escritórios do Distrito Tecnológico. Além de bom café, há vinhos e pratos simples a preços acessíveis. Nas sextas, reabre às 20 horas com jantar.

PARQUE PATRICIOS / CAFÉS ESPECIAIS / BAIRRO

Olivera

www.instagram.com/olivera.ar/

Av. Olivera 901, CP 1407

Este bodegón de bairro transformado em parrilla brilha no oeste portenho de casas baixas e largas avenidas. No Olivera, tem uma generosa parrillada al carbón para compartilhar, seis tipos de milanesas e entradas clássicas como uma perfeita empanada frita. Além disso, há surpresas bem-vindas como a farinata recheada, o falafel, os tequeños e um saboroso homus de abóbora.

PARQUE AVELLANEDA / NOVA GASTRONOMIA ARGENTINA / JOVENS CHEFS / ATP

Viejo Patrón

www.instagram.com/viejopatronrestogrill/

Av. Larrazábal 502, CP 1408

Templo da carne no bairro de Liniers: as carnes desta parrilla possuem rastreabilidade e a escolha da pastagem é sua marca registrada. À frente tem um sommelier de carnes, Julio Gagliano, que oferece entranha inteira, tomahawk e molleja de coração. Acompanhamentos de homus com alho-poró e travessa de verduras assadas, tudo servido em um ambiente senhorial, com toalhas de mesa brancas.

LINIERS / COZINHA TRADICIONAL / ATP

Yiyo el zeneize

www.instagram.com/yiyoelzeneize.ba/

Av. Eva Perón 4402, CP 1407

Tudo isto e mais serve para descrever o Yiyo el zeneiza, um armazém de secos e molhados transformado em bar notável, com um século de vida na bagagem. Comandado por Danilo, neto do fundador original, e por seu tio Omar, Yiyo é em si mesmo um museu, com suas paredes que contam mil histórias. Da cozinha saem picles caseiros (tremoços, azeitonas, pimentões), queijos e deliciosos embutidos, além de pratos com o selo portenho, como um revuelto gramajo com gravlax de salmão ou macarrão à carbonara, entre outros.

PARQUE AVELLANEDA / AR LIVRE / HISTÓRICO / COZINHA TRADICIONAL / VERMUTE / COQUETELARIA

Il Ombú

www.instagram.com/ilombu.resto/

Patagones 2976, CP 1437

Na entrada, surpreende uma enorme fotografia do abraço entre Perón e Balbín, deixando claro que no Il Ombú todos são bem-vindos. E a comida segue o mesmo princípio: embora ainda seja novo, Il Ombú é como se fosse uma dessas velhas cantinas. Toalhas de mesa brancas, garçons com camisa e gravata e aqueles pratos ítalo-portenhos que apaixona Buenos Aires: risotto, massas caseiras com molhos generosos, sobremesas gulosas e fartas. Sempre cheio, o preferido dos jogadores de futebol e dos políticos, um lugar que consegue expressar a essência da alma portenha em um cartão postal antigo.

PARQUE PATRICIOS / COZINHA TRADICIONAL / COZINHA ITALIANA

Centro

www.instagram.com/centro_restaurante/

Dr. Juan Felipe Aranguren 928, CP 1405

Em uma rua muito sossegada de Caballito Norte, longe de qualquer outra proposta parecida, Centro aproveitou o térreo de um belo edifício para elevar o patamar gastronômico da zona. De dia, o local aposta em um bom café, sanduíches, massa folhada, e doces deliciosos; de noite, a ambição cresce graças ao cozinheiro Fernando Golabek, mediante uma cozinha criativa, com produtos de temporada. De uma ricota cremosa de amêndoas e pistaches com gel de limão e salada de vagem, ervilhas e edamames a um tartar de carne com lima, molho de ostras e gochujang.

CABALLITO / COZINHA CONTEMPORNEA / CAFÉ / DOCES

El Puentecito

www.instagram.com/puentecito_arg/

Vieytes 1895, CP 1275

É o segundo restaurante mais antigo de Buenos Aires e o único que se manteve tantos anos funcionando - desde sua fundação em 1873- no mesmo local, situado a poucos metros da velha Ponte Pueyrredón. O salão é tão amplo como seu cardápio, que vai do asado banderita ao peixe de rio a la parrilla (na brasa) ou tortilla

de alcachofras. Ambiente familiar. Antes das partidas de futebol, é frequentado também pelos torcedores do Boca, Independiente e Racing.

BARRACAS / COZINHA TRADICIONAL / FUTEBOL / PARRILLA

Argot café

www.instagram.com/argotcafe/

Av. Álvarez Jonte 2744, CP 1416

No pequeno bairro de Santa Rita, Argot Café se torna gigante. O local é antigo, desses onde é fácil se sentir à vontade: piso xadrez, balcão de madeira, pilha de livros, taças de segunda mão. Lá, Kenya e Alejo, oferecem uma gastronomia caseira, onde pães, vinagres, pickles e pâtisserie são elaborados em uma pequena cozinha à vista de todos. A dica pode ser um sanduíche de pastrami com pão jalá, com pepino em conserva e maionese sem ovo com mostarda, também os tradicionais nhoques do dia 29 ou uma milanesa perfeita: tudo é gostoso, coerente e honesto. Como deve ser.

VILLA SANTA RITA / VERMUTE / CAFÉ / DOCES / COZINHA TRADICIONAL

BASA

www.instagram.com/basabsas/

Basavilbaso 1328, CP 1006

Escondido em uma encantadora rua empinada no tradicional bairro de Retiro, BASA é um desses restaurantes que impressiona por seu requinte, seu belo balcão de drinques, sua cave de vinhos, tudo com uma proposta de cozinha mediterrânea inclusiva, que não deixa ninguém de fora. As massas caseiras são a especialidade da casa, e suas carnes preparadas com capricho e detalhe; mas as estrelas também são os vegetais de estação, com pratos que variam em cada temporada, aproveitando o frescor da matéria-prima. Alta gastronomia em um ambiente descontraído para um encontro romântico, um jantar de negócios, uma saída entre amigos. Extra: justo ao lado está BASA Café, para uma oferta de pâtisserie, sanduíches e pratos diurnos.

RETIRO / COZINHA CONTEMPOR NEA / COQUETELARIA / VINHOS / CAFÉ / DOCES



Pan y Teatro

www.instagram.com/panyteatro.ok

Las Casas 4095, CP 1238

Com uma proposta de cozinha cuyana, onde brilham os pratos de panela, de massas caseiras, e deliciosas empanadas, Pan y Teatro seduz com uma mistura única de bodegón, de arte e de música. O piano à vista de todos, o ar que se respira, o bairro tradicional, uma calçada tranquila com suas mesas na esquina. Como não se apaixonar por este lugar?

BOEDO / COZINHA TRADICIONAL / AR LIVRE / ATP

de artistas, fotógrafos e designers que vão por lá apaixonados pela música, pelos drinks e pela cozinha externa deste bistrô. Nhoques de espinafre e rúcula, filé mignon com batatas gratinadas, risotto com açafrão são alguns dos pratos de um cardápio clássico e saboroso. Dadá vai mais além de modas e tendências, traçando sua própria história.

RETIRO / COQUETELARIA / COZINHA TRADICIONAL

Dadá Bistró

www.instagram.com/dadabistro/

San Martín 941, CP 1004

Cravado no microcentro portenho, onde os restaurantes costumam ser de cozinha rápida para os almoços dos empregados de escritório, Dadá é uma joia, uma avis rara, uma exceção da regra. Tendo já 23 anos de vida, este pequeno local atrai de dia e, muito mais, de noite tanto estrangeiros como os habitantes locais, refúgio



04.

Festivais e feiras gastronômicas: encontros ao redor da cozinha

Os números falam por si sós. Em cada festival gastronômico organizado na Cidade de Buenos Aires, a enorme afluência de pessoas supera as expectativas geradas pelos próprios organizadores. Só para dar alguns exemplos, na última edição do Campeonato Federal del Asado, em plena avenida 9 de Julio, mais de 500.000 pessoas percorreram as parrillas e desfrutaram das diversas atividades propostas. No FECA 2023, também, com os melhores cafés especiais, reuniu 100.000 visitantes na praça Seeber e, MAPPA contou com a presença de mais de 83.000 visitantes.

A possibilidade de conectar os produtores regionais com os consumidores seja, talvez, o valor agregado mais importante dos festivais gastronômicos organizados tanto pela cidade como por empreendedores do sector privado e pelas coletividades. Carnes exóticas e de pastagem, embutidos artesanais, ervas orgânicas, cogumelos, ovos caipira, geleias agroecológicas ou especiais de diferentes

zonas são as estrelas desses encontros. E, também, os pratos e as cozinhas regionais de diferentes partes do mundo, que surpreendem por sua variedade e sabor.

A oferta incita à degustação: porções pequenas, preços acessíveis e grandes cozinheiros do país, tudo em um único lugar, tudo ao mesmo tempo. As opções são variadas e se distribuem ao longo do ano: asado, café, produtos orgânicos, comida francesa, coreana ou japonesa, hambúrgueres; carnes nas brasas, cozinha sem glúten e mais são algumas das opções oferecidas por Buenos Aires, que se consolida como uma cidade gastronômica.



Os festivais gastronômicos são importantes e divertidos porque as pessoas têm a oportunidade de experimentar pratos diferentes dentro de um leque de degustações. Em geral, são uma ponte entre a cozinha e os produtos regionais e o consumidor que, talvez, de outra forma não tenha a oportunidade de conhecer a comida coreana, a comida japonesa ou a de outra coletividade.

SANDRA LEE

CHEF COREANA E PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE EMPREENDEDORES GASTRONÔMICOS COREANOS NA ARGENTINA

“São um bom espaço para começar a experimentar, como um pontapé inicial para aprofundar depois um pouco mais e chegar a conhecer as tradições. O que tem acontecido com a cultura coreana é que as pessoas se aproximam por algumas das diferentes áreas da cultura e acabam fazendo a experiência completa. Através da gastronomia, há um percurso interessante que dá a possibilidade de conhecer uma cultura que, talvez, acabe com uma viagem à Coreia”, acrescenta Lee, que nasceu na Coreia, emigrou para a Bolívia aos 8 anos e terminou se radicando definitivamente na Argentina.

MAPPA

buenosaires.gob.ar/desarrolloeconomico/gastronomia/mercado-argentino-de-productos-y-productores-agroalimentarios-mappa

Em suas duas edições, o Mercado Argentino de Produtos e Produtores Agroalimentares (MAPPA) teve como objetivo reunir os pequenos, médios e grandes produtores de alimentos de todo o país para apresentá-los aos consumidores portenhos. Sem dúvida alguma, um dos melhores lugares para conhecer de forma direta quem são hoje em dia os que produzem aquelas matérias-primas que depois podem ser provadas nos grandes restaurantes do país. Além disso, estão os cozinheiros conhecidos oferecendo diferentes pratos em versão de comida de rua, elaborados com os produtos expostos para a venda.

FESTIVAL GASTRONÔMICO / MERCADO / ATP

Gastro Japo Food Week

www.instagram.com/clubgastrojapo

A semana da gastronomia japonesa é um evento que reúne um grupo de empreendedores gastronômicos, os quais difundem a cultura do Japão através de sua cozinha típica. Há atividades em várias cidades do país, com o apoio da JETRO (Japan External Trade Organization) e da Embaixada do Japão na Argentina. Sushi, lámen, tonkatsu e mais, em uma semana, em mais de 20 restaurantes da cidade.

COZINHA JAPONESA / ATP / PEIXES E FRUTOS DO MAR

Hansik

www.instagram.com/centroculturalcoreano/

O festival da gastronomia coreana organizado pelo Centro Cultural Coreano possui menus especiais e atividades em mais de 30 restaurantes da cidade. A nona edição foi celebrada em novembro de 2023 para comemorar, também, o Dia Nacional do Kimchi. Dentre os pratos destacados, o tradicional frango frito asiático, além dos clássicos bibimbap, bulgogi ou japchae, e outros.

COZINHA COREANA / FESTIVAL GASTRONÔMICO / ATP

Le Marchè

www.instagram.com/luculluscocinafrancesa/

Desde sua primeira edição, em 2011, passou a ser a tradicional feira da cozinha e cultura francesa, com esses sabores que só este país pode oferecer. Desde mexilhões até os melhores chocolates, passando por croissants e macarons, além de palestras, aulas e música francesa, tudo ao ar livre, normalmente na Plaza Cataluña (Cerrito e Arroyo, na frente da Embaixada da França, em Retiro).

FESTIVAL GASTRONÔMICO / COZINHA FRANCESA / ATP / AR LIVRE



Caminos y sabores

www.instagram.com/caminosysabores/

A 18ª edição já tem data programada: será de 6 a 9 de julho de 2024, em La Rural. É um dos principais encontros de produtores de todas as províncias da Argentina, oferecendo alimentos, bebidas, artesanato e destinos turísticos.

FESTIVAL GASTRONÔMICO / MERCADO / ATP

Buenos Aires Celebra

www.instagram.com/disfrutemosba/

Realizado desde 2009, visando posicionar a cidade como referência na promoção e na proteção dos direitos humanos, com o eixo no

convívio, no diálogo, no encontro, na inclusão e no pluralismo cultural. Em cada ocasião, diferentes coletividades (grega, judaica, russa, boliviana, chilena, chinesa, coreana, búlgara, espanhola, lituana, italiana, eslovena, escocesa, e muitas mais) festejam compartilhando sua cultura, sua história e sua identidade.

FESTIVAL GASTRONÔMICO / AR LIVRE / ATP

BA Market

www.instagram.com/ba.market/

Em cada edição itinerante pelos bairros, propõe um pátio gastronômico e um mercado de produtores para almoçar, lanchar, jantar e fazer as compras. Paella, hambúrgueres, rabas



(argolas de lulas), tortillas, crepes, arepas, tequeños, shawarma e carnes na brasa entre os pratos; e queijos, embutidos, geleias, doces regionais, infusões, produtos de padaria, chocolates, cogumelos e conservas, entre os produtos. Ambiente festivo de bairro.

[FESTIVAL GASTRONÔMICO / MERCADO / AR LIVRE / ATP](#)

FECA

www.instagram.com/bacapitalgastronomica/

A sétima edição do Festival do Café portenho está prevista para julho de 2024. Como todos os anos, durante um fim de semana será apresentada a mais ampla variedade de cafés, acompanhados de propostas doces ou salgadas a preços promocionais. Além de palestras, degustações, workshops, shows musicais e atividades lúdicas e artísticas. Um paraíso para os amantes do café.

[CAFÉ / AR LIVRE / PLAZA SEEBER / ATP](#)

La fiesta de la empanada

www.instagram.com/bacapitalgastronomica/

Se existe um prato que permeia todo o país, este prato é a empanada, especialidade que adota diferentes formas, ingredientes e sabores em cada canto onde é elaborada. Tão importante é a empanada que merecia ter sua própria celebração: organizada por BA Capital Gastronômica, a Festa da Empanada possui dois grandes eixos. Por um lado, reúne cozinheiros e cozinheiras de empanadas das 23 províncias do país e da Cidade Autônoma de Buenos Aires, para participar de um campeonato nacional para encontrar a melhor de todas e, por outro, adiciona umas 30 bancas gastronômicas para desfrutar variedades de empanadas, música ao vivo e propostas culturais para toda a família.

[FESTIVAL GASTRONÔMICO / ATP / AR LIVRE](#)

Wateke

www.instagram.com/festivalwateke/

Um evento que propõe música, gastronomia, teatro, entretenimento, workshops e conteúdos para todas as idades no Hipódromo de Palermo. Uma abordagem ampla da cultura, incluindo a cozinha como um de seus grandes eixos.

[FESTIVAL GASTRONÔMICO / AR LIVRE / ATP](#)

CARNE

turismo.buenosaires.gob.ar/es/article/festival-carne

O Hipódromo de Palermo também é o cenário para um dos itens gastronômicos mais queridos pelos argentinos, as carnes assadas e seus diferentes métodos de cocção, as estrelas deste festival. Stands e food trucks oferecem carnes em todas as suas variedades: asador criollo, kamados, fogoneros, defumadores, carne bovina, de porco, de cordeiro, achuras (vísceras), chorizo (linguiça). Claro que também há opções veganas. A próxima edição será em maio de 2024.

[FESTIVAL GASTRONÔMICO / AR LIVRE / ATP](#)

Feria Sin Tac

www.instagram.com/feriasintacc/

Em sintonia com novas abordagens e uma maior consciência sobre a alimentação, a feira de alimentos sem glúten permite encontrar em um único lugar tudo o que for necessário para desfrutar de uma experiência culinária sem TACC. Bancas de comida, mercado de produtos, aulas de cozinha e outras atividades, todas aptas para celíacos.

[FESTIVAL GASTRONÔMICO / MERCADO / ATP](#)

La chocolaterie

www.instagram.com/ferialachocolaterie/

Já foram realizadas três edições da feira especializada em chocolate. Em cada uma delas, foi possível saborear chocolates em todas as suas formas: bombons, barras, chocolate vegano, pâtisserie, cacau fino, em grãos, produtos para profissionais, equipamentos, acessórios, matéria-prima, dentre outros. Há palestras de especialistas sobre o universo do cacau, oficinas de pâtisserie, demonstração de pintura com chocolate, maridagem de vinhos e chocolates, ritual do cacau, elaboração de bombons, temperado, cascata de chocolate, etc. Gulosos: eis aqui seu lugar no mundo.

[MERCADO / FESTIVAL GASTRONÔMICO / ATP / DOCES](#)

Exigí Buen Café

www.instagram.com/exigibuencafe/

Em 2023, Exigí Buen Café festejou seu décimo aniversário com um público recorde: 10.000 pessoas, com 500 baristas de todo o país e a indústria cafeteira reunida sob o mesmo teto. Esta feira foi ideada pela jornalista Sabrina Cuculiansky para aprimorar a qualidade do café na Argentina, quando ainda eram muito poucos os que falavam sobre o tema. Realizada sempre nos salões do Four Seasons Buenos Aires, participam umas 50 empresas cafeteiras, incluindo importadores, torrefadores, distribuidores, fabricantes de tecnologia, além de degustações, aulas, workshops e competições entre baristas. Um encontro com o que há de melhor neste ramo da indústria.

FESTIVAL GASTRONÓMICO / CAFÉ / MERCADO



05.

Propostas para o desenvolvimento da gastronomia Portenha

O propósito desta seção é oferecer ideias e linhas de ação possíveis para o desenvolvimento e a promoção da gastronomia portenha, baseadas nas necessidades e nas potencialidades do setor. Estão organizadas em três eixos:

PARA OS ÓRGÃOS DO TURISMO DENTRO DO SETOR PÚBLICO DA CIDADE

Há um grande campo de ação para esboçar estratégias de promoção turística baseadas na gastronomia, levando em conta o ritmo de crescimento significativo desta atividade nos últimos anos. O primeiro desafio é identificar a diversidade da oferta existente (quanto a formatos, conteúdo, localização) e seu valor específico para que as iniciativas abranjam todas as linhas possíveis e que não se limitem a especialidades ou zonas estereotipadas da gastronomia local. Este relatório é o primeiro passo nesse sentido.

A PARTIR DO SETOR PÚBLICO DE TURISMO, É POSSÍVEL:

-incentivar, incrementar e dar apoio à inserção das referências locais da gastronomia, da coquetelaria e do mundo do vinho com seus colegas internacionais. Em vista disso, uma ideia poderia incluir viagens de encontros para o exterior e convites para visitar a cidade a fim de propiciar jornadas, eventos e relações de articulação entre chefs, bartenders e sommeliers do mundo inteiro.

- participar de feiras e eventos relevantes relacionados com a cultura gastronômica em diferentes países. Nesse ponto, é fundamental identificar quais são os eventos valiosos e analisar qual é a melhor maneira de participar. Em alguns casos, levando o conceito da gastronomia de Buenos Aires, mas, em outros, apoiando a presença de referências locais conhecidas e influentes

que tenham percorrido um caminho, capazes de gerar mais redes e relações a partir da posição alcançada.

-contribuir para a crescente profissionalização do setor, com a presença em escolas de cozinha, de serviço e de sommellerie. Um exemplo concreto: financiar bolsas de estudo no IAG e CAVE.

-desenvolver soluções de promoção e de difusão da oferta gastronômica para o setor privado do turismo. Facilitar a articulação entre as necessidades das operadoras que trabalham com o turismo receptivo e os restaurantes, bares e cafés da cidade.

-incentivar a capacitação em um segundo ou terceiro idioma, para o pessoal de atendimento ao público do setor da gastronomia através de bolsas de estudo. Apresentar a tradução dos cardápios em inglês.

PARA OS ÓRGÃOS LIGADOS À GASTRONOMIA DENTRO DO SETOR PÚBLICO DA CIDADE:

Na hora de analisar as necessidades e possibilidades do turismo ligado à gastronomia é muito evidente a transversalidade da atividade, afetada de maneira direta por diferentes áreas de gestão como segurança, transporte, infraestrutura, etc.

Entre estas, vejamos os órgãos ligados à gastronomia dentro do governo da cidade de Buenos Aires. A partir dali, seria possível:

-aprofundar o desenvolvimento, já em andamento, de mercados. Um objetivo concreto, dentro de um plano mais abrangente, seria criar e consolidar um mercado de qualidade e variedade tanto de produtos como de gastronomia, tal como os existentes em outras grandes capitais do mundo (por exemplo, Borough Market, La Boquería, etc.) que funcionam como poderosos ímãs para o turismo, além de serem polos de abastecimento e de desenvolvimento para a atividade local. Esta proposta tem um propósito incremental, não implica subtrair valor dos mercados ou pátios gastronômicos descentralizados já existentes ou que possam existir.

-gerar espaços de interação com a agência governamental de controle e outros órgãos que incidam diretamente nos aspectos cotidianos da atividade gastronômica.

-impulsionar a construção de uma mesa de trabalho que reúna referências da atividade gastronômica local com autoridades de diferentes áreas de gestão vinculadas para escutar necessidades, traçar políticas, atualizar regulamentações do setor, etc.

-apoiar a experimentação dos cozinheiros e bartenders locais na busca de inovação e criatividade. Seja através de viagens ou eventos de colaboração recíproca.

-multiplicar os espaços de capacitação e profissionalização para o pessoal do setor em temas como segurança alimentar, etc.

PARA OS ATORES DO SETOR PRIVADO DEDICADO AO TURISMO:

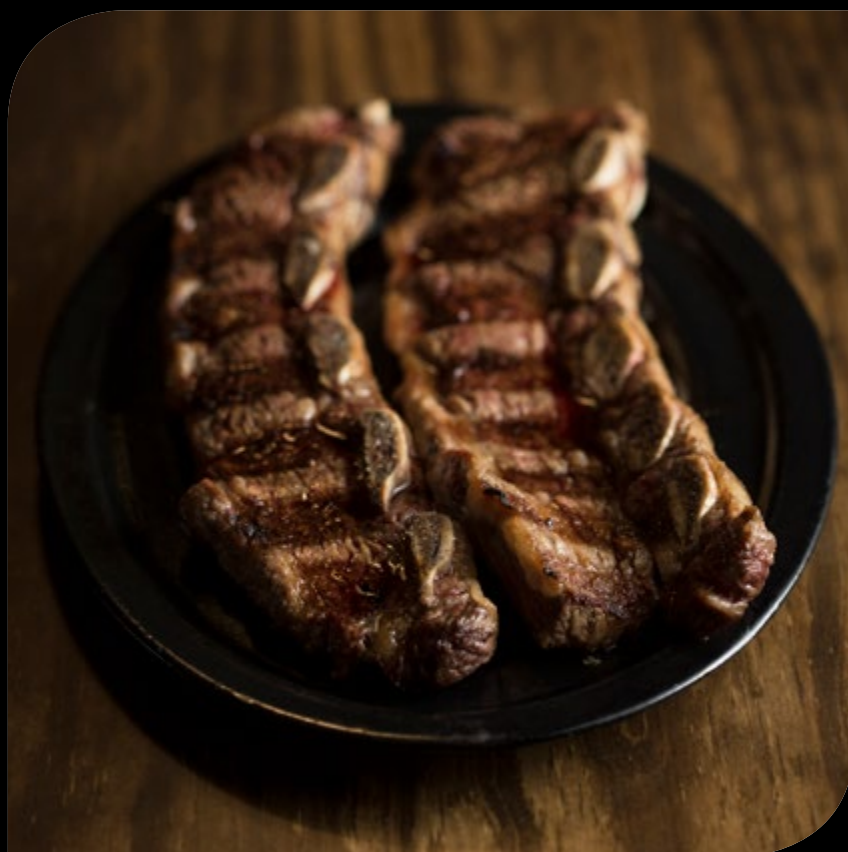
O Ente de Turismo da Cidade de Buenos Aires possui contato direto com atores privados que operam no setor turístico da cidade. Seu papel estratégico poderia ser abordar o desafio de construir novos e muito mais estreitos vínculos entre eles e seus pares do setor gastronômico. A gastronomia e a coquetelaria de nível global que nós temos, atualmente, em Buenos Aires, possuem muito conteúdo e qualidade, atributos muito buscados pelas operadoras. Conhecer

melhor o cenário portenho, escutando seus protagonistas pode criar oportunidades muito buscadas por ambas as áreas.

Por último, nesta série de propostas, queremos focar no segmento dos argentinos das províncias de todo o país que viajam a Buenos Aires uma ou mais vezes por ano para ir ao teatro ou visitar a família, os amigos ou para fazer compras. O Ente poderia realizar uma campanha de amplo alcance com o conceito “Outra Buenos Aires”. O objetivo é fazer um convite para descobrir la Buenos Aires que o turista argentino das províncias não conhece, outros bairros, as comidas étnicas, a enorme diversidade de propostas gastronômicas existentes atualmente e que vão mais além dos polos gastronômicos consolidados e do repertório de pratos tradicionais. O objetivo seria que o próprio público que viaja uma ou mais vezes por ano a Buenos Aires, queira conhecer outra oferta, não conhecida por este segmento da população, e que hoje está vigente. Para esta campanha, é preciso desenvolver materiais de comunicação especificamente voltados para este público, incluindo publicidade, bem como ações de relações públicas e mídia e desenvolvimento de pacotes selecionados por especialistas, em parceria com as agências do setor de turismo.



VISIT
BUENOS AIRES



Guia Gastronômica de
BUENOS AIRES



www.visitbue.com