

BOA VIAGEM

CAPA PAÍS RIO ECONOMIA MUNDO ESPORTES CULTURA MAIS +

Groupon Depilação a Laser com até **70%** de desconto **ECONOMIZE JÁ** *Oferta Ilustrativa

Guia do **WIZARD** Mochilão

ULTIMAS NOTÍCIAS

MAIS EM BOA VIAGEM

[História e arte num cruzeiro fluvial pelo Danúbio](#)

[Mercado é a maior diversão no verão de Washington DC](#)

[Toronto, a grande maçã do Canadá](#)

[O sabor das ruas ao redor do mundo](#)

Os melhores restaurantes (novos e antigos) de Buenos Aires

Recomendar 1767 recomendações. Cadastre-se para ver o que seus amigos recomendam.

Listamos uma verdadeira seleção dos 11 endereços imperdíveis da capital argentina

BRUNO AGOSTINI

Publicado: 30/05/12 - 19h59
Atualizado: 30/05/12 - 20h17

Me gusta 1

Tweet 113

17

460



A parrilla El Pobre Luis, um dos melhores restaurantes de carne de Buenos Aires (BRUNO AGOSTINI / O GLOBO)

VEJA TAMBÉM



[Mapa interativo: onde comer melhor em Buenos Aires](#)

[Os dez restaurantes imperdíveis de Buenos Aires](#)

[Paixão pelo futebol e conforto no hotel do Boca Juniors](#)

[Bariloche tenta recuperar os turistas perdidos](#)

[Facebook: Curta o Boa Viagem na rede social](#)

[Siga o Boa Viagem no Twitter](#)

[Acompanhe o dia a dia do Boa Viagem no Blog de Bordo](#)

BUENOS AIRES - Explorar os restaurantes da capital argentina é um programa essencial. Mas esqueça aquela ideia de que se come um bom bife de chorizo em qualquer esquina. Nem todos os chefs são craques. Em busca dos principais talentos da gastronomia portenha visitamos a cidade para selecionar os melhores. Montamos um time equilibrado, oxigenado pelo talento da juventude representado por um respeitável time de novos cozinheiros que reinventam a cozinha do país. Mesclamos essa geração com a experiência de endereços clássicos, que mantêm a boa forma. E, claro, também percorremos um roteiro carnívoro, a principal escola culinária do país. Escolhemos os 11

MAIS NOTÍCIAS DE BOA VIAGEM

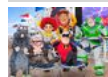
[Companhia aérea de Abu Dhabi terá voos diários para o Brasil](#)



[História e arte num cruzeiro fluvial pelo Danúbio](#)



[Sanduíche de ostra e piano no mercado em Washington DC](#)



[Cruzeiros da Disney terão personagens da Pixar a bordo](#)

[Vermont é a nova aposta americana para turismo de inverno](#)

Seguir @JornalOGlobo

O Globo en Facebook Me gusta 354,367

restaurantes mais incríveis de Buenos Aires, e convocamos você a saboreá-los — quem sabe já na próxima semana, no feriado prolongado de Corpus Christi, quando mais uma vez vamos invadir com muito apetite a casa dos hermanos.

Jovens chefs dão cara contemporânea à gastronomia típica

Assim como acontece no Brasil, uma geração emergente de chefs dá uma nova cara à gastronomia portenha. Esses jovens cozinheiros nascidos na Argentina e com alguns anos vividos no exterior, estudando e trabalhando em restaurantes estrelados, começam a chamar a atenção, e seus restaurantes entre os mais atraentes de Buenos Aires hoje em dia. São lugares como o restô El Baqueano, que faz um cardápio inteiro só com carnes nativas do país, como jacaré e lhama; o Tarquino, que trata o receituário clássico do país com técnicas modernas, e o Hernán Gipponi, que apresenta brilhantes cardápios sazonais baseados na valorização dos ingredientes mais frescos do mercado. Além deles, um passeio pela gastronomia portenha atual passa pelas casas peruanas e pelos restaurantes de perfil jovial de Palermo, caso, respectivamente, do Sipán e do Tegui.

Hernán Gipponi

Inaugurado no final de 2010, o restaurante Hernán Gipponi aponta para duas tendências da gastronomia portenha de hoje: além do chef jovem com vivência no exterior que volta ao país para comandar o seu restaurante, o HG, como também é conhecido, funciona em um hotel butique de perfil moderno no bairro de Palermo, a exemplo do Sipán.

— Gosto de mudar o cardápio a cada estação, valorizando sempre o frescor dos ingredientes, buscando a matéria-prima local, produzida o mais perto possível de Buenos Aires. Minha filosofia é criar pratos que mostrem a nitidez dos sabores de cada elemento — diz Hernán Gipponi, que trabalhou alguns anos na Espanha com chefs como Quique Dacosta.

O melhor a se fazer no Fierro Hotel, que se define como "o hotel para o gourmand", é mesmo deixar o chef preparar o seu menu degustação de nove etapas (por 195 pesos, cerca de R\$ 100), que traz receitas marcadas por equilíbrio, delicadeza e leveza, brincando com as texturas, e sempre com apresentação muito bem cuidada: os pratos são lindos, e deliciosos.

Chama a atenção o ponto de cozimento de cada ingrediente, do ovo com gema mole aos camarões grelhados, do peixe assado ao pedaço malpassado de entraña divinamente saborosa. No almoço, o menu executivo é uma pedida econômica: tem amuse bouche, entrada, prato principal, pré-sobremesa e sobremesa, e custa 100 pesos ou 150 pesos (com água, duas taças de vinho e café). O brunch (120 pesos por pessoa), servidos aos sábados e domingos, já virou um dos programas gastronômicos mais concorridos da cidade. É fundamental fazer reserva, e os hóspedes têm lugar garantido para a refeição, que acontece em várias etapas. (*Hernán Gipponi: Soler 5.862. Tel. (11) 3220-6820. hgrestaurant.com.ar*)

El Baqueano

Pelo caráter original, pelo preparo seguro das receitas, e também pelo ambiente agradável, com serviço simpático e boas sugestões de vinhos, com indicações que fogem do óbvio, o restaurante El Baqueano não pode faltar no roteiro do viajante com interesses gastronômicos que visita Buenos Aires. Localizado em uma esquina de San Telmo, serve apenas um menu degustação, com sete passos (por 165 pesos) que fica por aproximadamente um mês em cartaz. São cinco pratos salgados, todos preparados com carnes nativas da Argentina. Na nossa visita, na primeira semana de maio, o cardápio trazia, por exemplo, uma salada morna vizcacha (um tipo de roedor), maki de jacaré e a chamada "nuestra interpretación del mousaka", versão criativa deste prato grego, que desconstrói a receita, apresentando, como estrela da companhia, um delicioso ragu preparado com carne de lhama. Um espetáculo. As sobremesas mantêm o alto nível, como a ótima composição de pera, com a fruta servida em forma de sorvete, em calda e numa finíssima lâmina. (*El Baqueano: Chile 495, San Telmo. Tel. (11) 4342-0802.*)

Regístrate

Crea una cuenta o [inicia sesión](#) para ver lo que están haciendo tus amigos.



Colégio publica foto oficial com aluna mostrando a genitália - Fernando Moreira: O Globo

31 personas recomiendan esto.



Mulher que não se depila há 18 meses se exhibe na TV - Fernando Moreira: O Globo

844 personas recomiendan esto.



Ator de sucesso nos anos 80 vira mendigo e culpa stripper - Fernando Moreira: O Globo

627 personas recomiendan esto.



Entrevista de Xuxa vista ao contrário traz mensagem subliminar - Ricardo Noblat: O

ENOS E O CULMINISTAS

Enoteca

[Os vinhos \(ótimos e variados\) do enólogo português Luis Duarte](#)



Lá fora

[A torcida contra Josefina](#)



Sushi de banana

[Sem título](#)



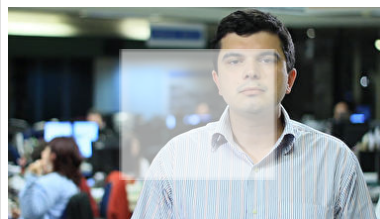
Blog de Bordo

[Onze chefs e um destino: Buenos Aires](#)



PUBLICIDADE

DIRETO DA REDAÇÃO



Um milhão de pessoas em fundos 'caros'



Rio não faz controle de resíduos em alimentos



Os riscos do uso indiscriminado dos agrotóxicos



restoelbaqueano.com

Os destaques
da edição deste
domingo do
GLOBO

Tarquino

O mais novo nessa seleção de restaurante de perfil moderno que estão oxigenando a gastronomia portenha atende pelo nome de Tarquino, e está localizado no hotel Hub Porteño, que abre as portas, na Recoleta, nas próximas semanas, prometendo se tornar rapidamente uma estrela da hotelaria de Buenos Aires. Por enquanto, como uma espécie de teaser do que virá por aí, já está funcionando o restaurante comandado pelo chef Dante Liporace, com passagem, entre outros, pelo espanhol El Bulli, onde desenvolveu o seu apreço por técnicas modernas de preparo e apresentação dos pratos.

— Tentamos aqui traduzir o que é a nova gastronomia argentina. Apresentamos versões de pratos como o puchero, não muito fácil de se encontrar em restaurantes de alta gama hoje em dia — diz Gonzalo Robredo, dono do hotel, e responsável por todo o conceito do restaurante, referindo-se a este prato típico da Argentina e do Uruguai, uma espécie de cozido, preparado com frango, rabada, pancetta, abóbora, alho-poró, milho e tutano.

O menu degustação custa 400 pesos (ou 450, com harmonização de vinhos). É a melhor maneira de se explorar o menu, que apresenta receitas como uma versão desconstruída de uma pizza de provolone e uma entraña (corte especial da costela) suculenta, grelhada como manda o figurino, servida com um aconchegante guisado de lentilhas, e uma esfera de vinho, daquelas que explodem na boca, no melhor estilo Ferrán Adrià. (*Tarquino: Rodríguez Peña 1.967, Recoleta. Tel. (11) 6091-2160. hubporteno.com*)

Tegui

Um dos nomes mais importantes da gastronomia contemporânea na Argentina, o chef Germán Martitegui é bastante conhecido dos brasileiros, que adoram frequentar dois de seus restaurantes, já bastante famosos por aqui, Casa Cruz e Olsen. Inaugurado há cerca de três anos, o Tegui não chega a ser uma novidade, mas é o melhor entre os três endereços portenhos do cozinheiro.

À noite é melhor não ir sem reserva. O ideal é pedir o menu degustação em oito etapas (350 pesos, ou 450, se harmonizado com três copos de vinho), com pratos escolhidos pelo próprio cliente entre as opções do cardápio. O lomo grelhado servido com um purê de batatas coroado com uma ovo de gema mole, com chimichurri e uma farofinha para dar um toque crocante, está entre as especialidades imperdíveis. (*Tegui: Costa Rica 5.852, Palermo. Tel. (11) 5291-3333. tegui.com.ar*)

Sipán

Outra tendência marcante da gastronomia portenha atual é a proliferação de endereços dedicados à cozinha peruana. Entre mais de 40 possibilidades, incluindo uma filial do Astrid & Gastón, a principal referência internacional no assunto, o Sipán, com unidades em Palermo e no Centro, se apresenta como o lugar mais interessante. Com paredes repletas de cartazes coloridos e lindas fotos em grandes ampliações, o restaurante tem uma cozinha aberta de onde saem pratos simplesmente impecáveis, como o ají de lagostins, as vieiras gratinadas ambos a 80 pesos) e toda a sorte de ceviches, tiraditos (todos na faixa de 90 pesos) e outras especialidades peruanas, como os imperdíveis pisco sour e suspiro limeño. (*Sipán: Uriarte 1648, Palermo. Tel. (11) 4897-2100. sipan.com.ar*)

Café des Arts

Neste time de endereços de perfil mais contemporâneo não poderia faltar o Café des Arts, não só pela estilo e qualidade da comida, mas também pela localização estratégica: o restaurante funciona no térreo do Museu de Arte Latinoamericano de Buenos Aires, o Malba, com um agradável terraço externo e um salão amplo e envidraçado, com serviço simpático e cardápio variado, que nos serve tanto para uma pausa tranquila para um café vespertino, um lanche rápido e mesmo uma refeição mais encorpada — programa que fica ainda melhor se combinado a uma visita ao museu, que além de ter uma ótima coleção ainda organiza imperdíveis mostras

temporárias.

Quem dá as cartas é o chef francês Jérôme Mathe, fiel escudeiro do compatriota Jean-Paul Bondoux. Depois de trabalhar por cerca de uma década no aclamado La Bourgogne, em Punta del Este, chegou à Argentina para pilotar o café dirigido por Bondoux, um dos chefs mais badalados do país, que toca o La Bourgogne portenho, localizado no chiquérrimo Hotel Alvear. No Café des Arts encontramos algumas especialidades de Bondoux, como os famosos pães, que ocupam lugar de destaque no salão, sobre uma apetitosa bancada que exhibe croissants crocantes, entre outras receitas preparadas à perfeição. (*Café des Arts: Presidente Figueroa Alcorta 3.415 (Malba), Palermo. Tel. (11) 4808-0754.*)

Dois ícones clássicos em ótima forma

Tomo 1

Clássicos são clássicos. Em qualquer lista que se faça com os melhores restaurantes de Buenos Aires nos últimos 25 anos, dois nomes não podem faltar: Tomo 1 e Oviedo, duas das mais importantes referências quando o assunto é a cozinha portenha tradicional.

— Ao contrário do receituário típico do México e do Peru, ou do estado da Bahia, com personalidades marcantes e facilmente identificáveis, a cozinha portenha tem um caráter mais difuso. Ela quase sempre é derivativa, com influência italiana, espanhola e francesa, e tem perfil urbano, global e burguês. É isso o que queremos mostrar no Tomo 1 — define Federico Fialayre, que por 25 anos foi o fiel escudeiro da mãe, Ada Concaro, ao lado da tia, Ebe, com quem toca hoje o restaurante que funciona num salão elegante no segundo andar do hotel Panamericano.

A cozinha segue a mesma linha que consagrou o Tomo 1 como melhor restaurante de Buenos Aires. Melhor ir com tempo, para saborear com calma o menu degustação (550 pesos), com nove pratos, mais uns "regalitos", como chips crocantes de mandioca e petit fours.

— Mudo sempre os menus, perseguindo os ingredientes frescos. Sou louco por pescados, e só compro peixes frescos, inteiros, com escamas — conta Federico.

Dessa forma, o cardápio sempre apresenta várias receitas com peixes e frutos do mar. Na visita recente o menu degustação trazia receitas acolhedoras como lulas "a la plancha" com ovo de codorna poché, dumpling de camarões, lagostins ao brandy com arroz basmati e um delicado chernie afogado em molho de vinho branco, com tomate e ervas; além de uma codorna assada em ponto exato, com chutney de frutas, e um filé mignon de vitelo com cebola caramelada e um surpreendente purê de couve-flor. (*Tomo 1: Carlos Pellegrini 521. Tel. (11) 4326-6698.* tomo1.com.ar)

Oviedo

O Oviedo segue uma linha parecida, com cardápios que mudam bastante, ambiente classudo com serviço impecável e receitas que traduzem bem o que é a Argentina através dos seus ingredientes.

— Há pratos que não podemos jamais tirar do cardápio, como a tortilla de batatas. Este ano, para marcar os 25 anos do restaurante, estamos com um menu comemorativo, que apresenta pratos que fizeram a nossa história. Custa 240 pesos por pessoa, com entrada, primeiro e segundo pratos, sobremesa, meia garrafa de vinho, água e café — conta Emilio Garip, dono do restaurante, que cuida das compras, supervisiona o salão e ainda trabalha junto ao chef, Martin Rebaudino, na elaboração dos menus, que apresentam pratos tão saborosos e bem executados quanto lindos. — Quando contratei o Martin, pedi para ele estudar pintura pensando na apresentação dos pratos. Chef tem que saber combinar cores, texturas e formas — diz Emilio.

Todo o cuidado na montagem de cada receita também se mostra na seleção dos ingredientes, a cargo do próprio Emilio, que diariamente vai até o Mercado Central de Buenos Aires para buscar a matéria-prima do dia. Essa atenção ao detalhe se mostra num menu que alcança a perfeição em uma receita com um toque autoral, mas de perfil clássico,

como lagostins com massa à carbonara (95 pesos) e um famoso bacalhau (125 pesos) com pimentões e batatas. Imperdível. (*Oviedo: Antonio Beruti 2.602. Tel. (54) 11-4821-3741. oviedorestor.com.ar*)

Três casas certas para saborear os melhores cortes de carne

Em um roteiro pelos melhores restaurantes de Buenos Aires, os prazeres da carne jamais podem ficar de fora. A nossa seleção apresenta três endereços certos — com perfis bastante diferentes, para se apreciar as carnes argentinas: La Cabrera, de perfil mais turístico, porém com cortes sempre impecáveis; El Pobre Luis, onde encontramos o estilo uruguaio de parrilla, e Don Julio, restaurante familiar que hoje parece ser o melhor lugar para dedicar à carne na capital argentina. Em todos os casos, é sempre bom reservar, especialmente o jantar.

Don Julio

Dois craques cuidam muito bem dos clientes — por enquanto, em sua maioria ainda argentinos — que frequentam esse restaurante aconchegante, que funciona há 14 anos em uma casa de esquina em Palermo. Comandando o salão, o sommelier Pablo Rivero montou uma carta de vinhos ótima, focada nos pequenos produtores, com uma adegas preciosa que guarda raridades como o Montchenot Gran Reserva 15 años, da safra de 1995 (400 pesos).

— Fundamentalmente somos uma casa de carnes e vinhos. Nossa carta lista cerca de 180 rótulos. Dessas, só umas 12 são de grandes marcas, porque há clientes que exigem. Mas eu prefiro os pequenos, como O Grand Malbec de Angeles Viña 1924, uma pequena produção de apenas quatro mil garrafas por ano — conta Pablo, que toca o restaurante ao lado da mãe, Graziela, com o auxílio luxuoso de Pepe Sotelo, para muitos o melhor parrillero de Buenos Aires.

Pepe é como se fosse o Messi dessa seleção, um craque, uma referência. Além de dominar a arte do fogo, é capaz de desossar em poucos minutos metade de um boi, sacando dali os cortes servidos na casa, como a fantástica entraña (98 pesos, para dois) — corte da moda em Buenos Aires — e o ojo de bife (65 pesos), além do bife de chorizo angosto (65 pesos), servidos com um chimichurri que deixa saudades, assim como as batatas fritas, bem acima da média.

Antes desses cortes, porém, é fundamental pedir, como fazem os argentinos, as "achuras" e os embutidos, que igualmente alcançam altos níveis de qualidade, e preparo mais que correto, como a molleja (55 pesos), o chorizo e a morcilla (ambos a 22 pesos). Para acompanhar, batata frita ou salada (a 32 pesos cada). (*Don Julio: Guatemala 4.699. Tel. (11) 4831-9564.*)

La Cabrera

Não deve demorar muito para o restaurante Don Julio conquistar, entre os brasileiros, a fama que alcançou a parrilla La Cabrera, também em Palermo. É difícil não escutar o português no salão dividido em vários ambientes, com chão quadriculado branco e preto e paredes de tijolinhos enfeitadas com pratos, capas de revista e outras referências gastronômicas. Para os que apreciam a molleja (63 pesos), este é um dos poucos lugares onde ela é servida inteira, abre-alas perfeito para se explorar o ojo de bife chico (53 pesos) ou o bife de chorizo (70 pesos) e até, quem sabe, experimentar um corte do kobe bife, gado de origem japonesa com a carne entremeada de gordura, como o vacío (82 pesos). (*La Cabrera: José Antonio Cabrera 5.099. Tel. (11) 4832-5754. www.parrillalacabrera.com.ar*)

El Pobre Luis

Um pouco afastado do principal eixo turístico de Buenos Aires, em Bajo Belgrano, El Pobre Luis vive lotado, e não convém ir até lá sem reserva. O salão, decorado com muitas camisas de times de futebol, incluindo equipes brasileiras, como o Flamengo, é frequentado por famílias e grupos de amigos, que ali encontram uma parrilla com perfil ligeiramente diferente das demais de Buenos Aires.

O uruguaio Luis Acuña, dono e chef, faz um "asado" à moda de seu país.

Isso significa, por exemplo, que podemos pedir as pamlonas de cerdo (50 pesos) — um corte suíno, enrolado como rocambolo, com recheio de presunto, queijo, bacon e ají — e os riñones a la tela (30), que são rins assados envelopados por uma delicada manta de crépine, a membrana que envolve o estômago do porco, um espetáculo (pode acreditar). Entre as carnes, as melhores escolhas são a costilla de lomo (60 pesos), um corte de filé com osso, e o onipresente, e sempre delicioso, ojo de bife (45 pesos), com suculência e maciez exemplares.

Nessas três casas, eu posso garantir: o bife de chorizo vai vir sempre no ponto exato. Mas, cá entre nós: prefiro a entraña e o ojo de bife. (El Pobre Luis: Arribeños 2.393. Tel (11) 4780-5847.)

Bruno Agostini viajou com apoio do restaurante Tomo 1 e do hotel Panamericano

LINKS PATROCINADOS

Restaurantes hasta -70%

Gran Oferta hasta -70% Restaurantes Ahorrá hasta 70% con Groupon ¡Ya! www.groupon.com.ar/Restaurante

Guia de Restaurantes

¿Ya sabés que vas a Comer? Todos los Restaurantes en un sitio! www.ViaResto.com

Cupón de Google

Publicá tu PyME en Google y aumentá tus ventas. ¡Recibí tu cupón! google.com/AdWords

Me gusta

1

Tweet

113

17

460

PUBLICIDADE

O GLOBO. ASSINE O SEU.

O GLOBO

Shopping

- Artigos Esportivos
- Viagens
- Celular
- Livros
- Eletrônicos



Tópicos > DELTA • CPI DO CACHOEIRA • MENSALÃO • CAMPEONATO BRASILEIRO

País

- Rádio do Moreno
- Blog do Merval
- Blog do Noblat
- Ilmar Franco

Central do Assinante

e ra

Fale conosco

Defesa do Consumidor - todos os direitos reservados a Infoglobo Comunicação e Participações S.A. Este material não pode ser copiado, reproduzido, transmitido por broadcast, reescrito ou redistribuído

Trabalhe conosco

Política de privacidade

[Termos de uso](#)

Rio

[Rio+20](#)
[Ancelmo.com](#)
[Trânsito](#)
[Eu-repórter](#)
[Zona Sul](#)
[Zona Norte](#)
[Barra](#)
[Niterói](#)
[Serra](#)
[Bairros.com](#)

Economia

[Rio+20](#)
[Rio+20 \(english\)](#)
[Miriam Leitão](#)
[Boa Chance](#)
[Digital e Mídia](#)
[Indicadores](#)
[Morar Bem](#)

Mundo

[Lá fora](#)

Esportes

[Brasileiro 2012](#)
[Renato M. Prado](#)
[MMA](#)
[Botafogo](#)
[Flamengo](#)
[Fluminense](#)
[Vasco](#)
[Fórmula-1](#)
[Olimpíadas 2012](#)
[Copa 2014](#)
[Rio 2016](#)

Cultura

[Patrícia Kogut](#)
[Blog do Xexéo](#)
[Megazine](#)
[Revista da TV](#)
[Logo +](#)
[O Livreiro](#)

Mais +

[Blogs](#)
[Infográficos](#)
[Opinião](#)
[Eu-repórter](#)
[Vídeos](#)
[Boa Viagem](#)
[Ciência](#)
[Educação](#)
[Vestibular](#)
[Saúde](#)
[Tempo](#)
[Horóscopo](#)