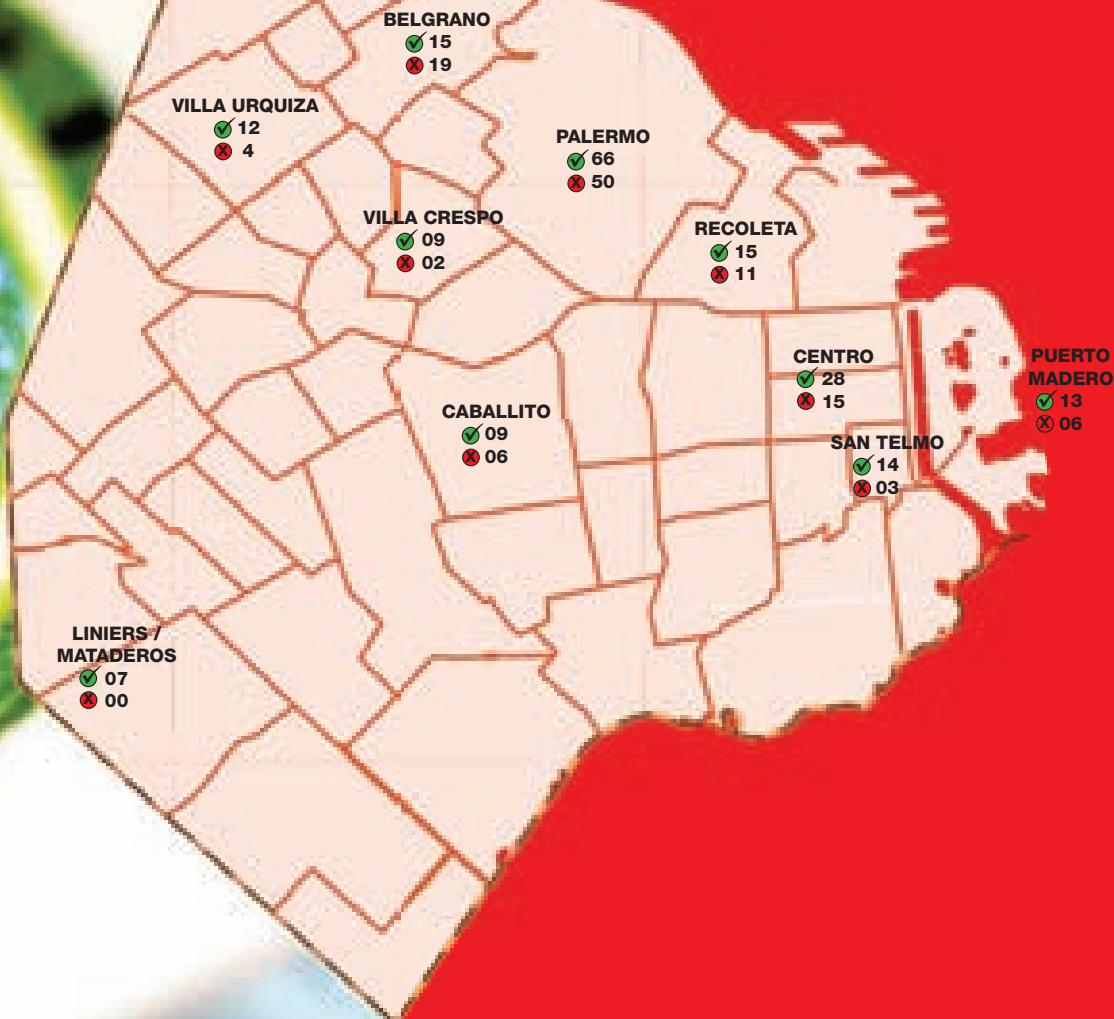




# EL MAPA GASTRONÓMICO PORTENO

**EN LO QUE VA DE 2012, ABRIERON EN BUENOS AIRES 266 RESTAURANTES Y CERRARON UNOS 170. LAS CLAVES DE UN MERCADO SIGNADO POR UNA OFERTA MUY SEGMENTADA Y CADA VEZ MÁS SOFISTICADA, Y UNA DEMANDA QUE TODAVÍA PRIVILEGIA LA PARRILLA, LAS PASTAS Y LA PIZZA.**

## APERTURAS ✓ CIERRES ✗ 2012



FUENTE: GUÍA OLEO

**E**n los últimos años pareciera que más de uno se tomó muy en serio la frase de “largo todo y me pongo un bar”. Tanto es así que en vez de ponerse un bar se pusieron restaurantes. Basta caminar por las calles del cada vez más extenso barrio de Palermo para encontrarse con nuevos locales con camareras aspirantes a actriz y cartas escuetas con platos que pretenden ser únicos, pero saben a más de lo mismo.

Sin embargo, el panorama no es tan negro como parece. Parte de que Buenos Aires tenga un buen nivel gastronómico, se debe a la gran variedad de lugares, a la experiencia que se va haciendo sobre la marcha, y a ir aprendiendo de los errores propios y ajenos.

“El período crítico de un restaurante es su primer año de vida. Por empezar, porque muchos de los empresarios que desean volcarse a la gastronomía no cuentan con la experiencia suficiente. Lo vemos en las zonas de moda como Palermo, donde se abre un restaurante y a los pocos meses está cerrado”, analiza Camilo Suárez, presidente de la Cámara de Restaurantes de la Ciudad de Buenos Aires. “Por otro lado, hay una falsa percepción de que cuando hay muchas mesas llenas al lugar le va bien, y no significa necesariamente eso. La gastronomía no tiene un margen de rentabilidad alto, cuando haces los números finamente, los márgenes son escasos”.

Según cifras calculadas por el portal Guía Oleo, en lo que va de 2012 se abrieron 266 restaurantes nada más que en la ciudad

de Buenos Aires, dejando de lado más de 120 que se instalaron en Zona Norte, Sur y Oeste. “Es un negocio muy difícil de manejar porque tiene de todo: una parte de administración de empresas y costos, con un manejo muy fino; y una parte súper artesanal, artística, que es la cocina en sí, que además de creativa y rica tiene que tener una organización muy fuerte. Y encontrar a alguien que te maneje muy bien una cocina, es muy difícil”, analiza Esteban Brenman, uno de los fundadores del portal. Sin olvidar el factor *marketing* para posicionar el lugar en determinada zona o para cierto público.

Según el periodista especializado Pietro Sorba, el abrir y cerrar de restaurantes “es una rotación que se debe a cómo se encara el negocio gastronómico hoy en día, la gente cree que porque cocina bien, porque su

mamá y su abuela lo hacían bien, puede armar un restaurante”. Pero todos los especialistas coinciden: para abrir un restaurante no alcanza con tener buenos platos. Sorba se explaya al respecto: “el éxito de un local depende de muchas cosas, entre ellas la ubicación, la propuesta gastronómica que ofrezca, manejar bien la logística interna, la ambientación y decoración y los recursos humanos”. Para el presidente de la Cámara, “indudablemente ayuda si está en una zona de gran afluencia de público, o en un lugar de moda, pero a esa mano que da la zona hay que ayudarla”. Si los platos no son buenos o no se ajustan al gusto; si el servicio no es bueno, no hay nada que hacerle. Según Suárez “en Buenos Aires el público es muy exigente, le gusta estar bien atendido, con la mesa prolijamente puesta, tener un buen servicio. El porteño es conocedor, sabe cuánto tarda un plato. Es exigente, y siempre está abierto a experiencias nuevas”. La ciudad no se caracteriza por restaurantes de gran magnitud que manejen números “industriales” de clientes. Esto lo destaca Frank Martin, del portal Restorando.com que se encarga de captar las reservas *online* de más de 500 locales. “En Buenos Aires hay mucho de *boutique*, incluso ahora la tendencia que está creciendo es la de restaurantes a puertas cerradas, se está imponiendo más que en otros lados y eso marca una diferencia. Pero en comparación con otros países la cultura gastronómica que hay en Buenos Aires y el nivel de sofisticación es increíble”, explica.

**FAVORITOS LOCALES.** De los 266 restaurantes que abrieron en este primer semestre del año, ya cerraron unos 170 de las más variadas especialidades. El fracaso no distingue entre cocina de autor, mediterránea, sushi o internacional. “Lo que caracteriza hoy en día a la plaza gastronómica de Buenos Aires es la segmentación -analiza Sorba-. Eso significa que conviven muchas propuestas gastronómicas. A partir de los años '90, cuando se abrió el espectro de restaurantes disponibles, se empezó a vislumbrar esta segmentación. Surgieron los restaurantes de comida mediterránea, después se fueron asomando los restaurantes peruanos, los especializados en sushi, restaurantes chinos, étnicos, de colectividades, de alta cocina, resurgieron los bodegones, los locales de pastas. Ésa es una de las cosas que caracteriza hoy a la plaza gastronómi-



**“HOY EN DÍA LA GENTE CREE QUE PORQUE COCINA BIEN PUEDE ABRIR UN RESTAURANTE PERO SU ÉXITO DEPENDE DE MUCHOS OTROS FACTORES.” (PIETRO SORBA)**

ca de Buenos Aires”. Aunque para Camilo Suárez las parrillas son la reina indiscutible en la elección de los porteños al momento de elegir un restaurante, Sorba instala el concepto de “las tres P”: Parrilla, Pastas y Pizza. “Hay un segmento grande de publico que no puede acceder a determinado tipo de restaurantes y se queda con ‘las tres P’. Esto no es despectivo, sino que no es lo mismo que un grupo de amigas se reúna y vaya a una pizzería y gaste, dividiendo el costo, unos 30 o 40 pesos cada una, a que vayan a comer a otro tipo de restaurante que en Buenos Aires cuesta unos 100, 150 pesos, aproximadamente. Hay cierto público que por cultura, paladar acostumbrado y por presupuesto elige ‘las tres P’”.

Sorba también resalta que el comensal argentino no está tan adiestrado como el de

otras partes del mundo porque acá no hay el mismo acceso a la variedad de materia prima e ingredientes que en otros países. Esa carencia afecta a la creatividad de los chefs, y a la apertura y educación de los comensales. “En la gastronomía nos faltan ingredientes, pero no necesariamente ingredientes de afuera, pueden ser propios. Falta desarrollar más y mejor nuestros productos. Acceder a más materias primas es tener más quesos de calidad, carne vacuna mejor clasificada con procedencia conocida por la gente, que se coma más el pescado nuestro, que se trate con respeto de calidad higiénico sanitaria. Es un proceso muy largo que otros ya hicieron. Tenemos que levantar más la puntería si queremos acceder a una competencia internacional, porque posibilidades las tenemos”.



**DESTRUYE LOS GÉRMENES  
Y LA SUCIEDAD**



**NUEVO**



**LAVANDINA  
EN GEL**

LA NUEVA GENERACIÓN DE LAVANDINAS



Avalado por  
SOCIEDAD ARGENTINA DE  
**MEDICINA**

**USÁ LA NUEVA GENERACIÓN DE LAVANDINAS EN TODA TU CASA**

Vim lavandina en gel, agua lavandina sulfonada en gel. Son productos al 100% biodegradables. No lavar con agua caliente. Evitar el contacto con los ojos y mucosas.

# LOS MEJORES RESTAURANTES DE BUENOS AIRES SEGÚN 50 PERSONALIDADES DEL MUNDO GOURMET

**ARTUSI, NICOLÁS**

**Sommelier de café**

Tegui  
Café San Juan

**AZNARES, JUAN**

**Director Revista Joy**

Chila  
La Cabrera  
Tegui

**BELTRAME, MARINA**

**Directora Escuela Argentina de Sommeliers**

Aramburu  
Paru  
Sanbenito

**BERGER, ALICIA**  
**Chef**

Chila  
La Bourgogne  
Rosa Negra

**BIANCHI, GUILLAUME**  
**Presidente Asociación de Gastronomía Francesa en Argentina**

La Bourgogne  
Aramburu  
Lulu's

**BLAZQUEZ, BORJA**  
**Chef**

Café San Juan  
Irifune  
La vinería de Gualterio Bolívar

**BOTANA, MARU**  
**Chef**

Chez Nous  
Maru

Sensei

**BRACELI, JUAN**  
**Chef**

La Cabrera  
Siamo nel forno  
Italpast

**CALABRESE, GUILLERMO**  
**Chef**

Sabot  
Tegui  
Unik

**CARVAJAL, ROLANDO**  
**Presidente Instituto Argentino de Gastronomía**

Chila  
La Bourgogne  
Unik

**COLAGRECO, MAURO**  
**Chef**

Oviedo  
Tegui  
Unik

**CORNELLA, JOSÉ MARÍA**

**Brand Ambassador Bodiegas Nieto Senetiner**

El Pobre Luis  
Fervor  
Marcelo

**CHECA, ELISABETH**  
**Periodista especializada**

Nectarine  
Oviedo  
Tomo I

**DE LOS SANTOS, INÉS**  
**Bartender**

La Bourgogne  
Oviedo  
Unik

**DE SANTIS, DONATO**  
**Chef**

Siamo nel forno  
Contigo Perú  
Sanbenito

**DUFLOS, THIERRY**  
**Coordinador culinario Bue Trainers**

Azema Exotic Bistro  
La Bourgogne  
Leopoldo

**FERRARA, JUAN**  
**Chef**

Keif



Siamo nel forno  
El preferido  
**FOIX, AUGUSTO (HIJO)**  
**Director General Grupo**  
**Terroño**  
Fervor  
La Brigada  
Tomo I  
**FONTÁN, CLAUDIA**  
**Conductora El Gourmet.**  
**com**  
Boulevard Saenz Peña  
Hong Kong Style  
Oviedo  
**FONTANA, ROMINA**  
**Marketing Manager**  
**Nesspreso Austral**  
Oviedo  
Paraje Arevalo  
Tegui  
**GIORGINI, SANTIAGO**  
**Chef**  
Demuru  
Restó  
Primum  
**GOTO, CRISTINA**  
**Editora Gastronómica**  
**Cuisine & Vins**  
La Bourgogne  
Chila  
Tarquino  
**GROSS, OSVALDO**  
**CHEF**  
Chila  
La Cabrera  
Plaza Mayor  
**GUAGLIANONE,**  
**GASTÓN**  
**Editor Cuisine & Vins**  
El bistró  
Tegui  
La vinería de Gualterio Bolívar  
**GUALTIERI, DARÍO**  
**Chef**  
Restó  
Aramburu  
Pura Tierra  
**GUILLOT, BRUNO**  
**Chef**  
Café Des Arts  
Brasserie Petanque  
Unik  
**HANOCQ, OLIVIER**  
**Chef**  
Aramburu  
Siamo nel forno  
Unik  
**HIDALGO, JOAQUÍN**  
**Periodista especializado**  
El pobre Luis  
La Bourgogne  
Las Pizarras

**IRIGOYEN, DOLLY**  
**Chef**  
El pobre Luis  
Hong Kong Style  
La Cabrera  
**KOMIYAMA,**  
**ALEJANDRO “IWAO”**  
**Chef**  
Italpast  
La Bourgogne  
La Brigada  
**LAMBERTINI, PEDRO**  
**Chef**  
Chila  
Paraje Arevalo  
Unik  
**LEKERMAN, JACKIE**  
**Chef**  
La Anita  
Oui Oui  
Mauro.it  
**LEPES, NARDA**  
**Chef**  
Café San Juan  
Oviedo  
Unik  
**LÓPEZ MAY, JULIANA**  
**Chef**  
Boulevard Saenz Peña  
El Ribereño  
Sudestada  
**LÓPEZ MAY, MÁXIMO**  
**Chef Ejecutivo Palacio**  
**Duhau**  
El pobre Luis  
Hong Kong Style  
Yuki  
**LÓPEZ ROCA, DANIEL**  
**Director**  
**ArgentineWines.com**  
Chila  
La Bourgogne  
Tomo I  
**LUKA, ROBERTO**  
**Presidente Finca**  
**Sophenia**  
Oviedo  
Maldeamores  
Aldo's  
**MARTINENGI,**  
**CAROLINA**  
**Gerente de**  
**Comunicación Navarro**  
**Correas**  
Green Bamboo  
Tarquino  
Tegui  
**MOLINA, MARTINIANO**  
**Chef**  
El pobre Luis  
Raices  
Tierradentro

**MONTEVERDE, JIMENA**  
**Chef**  
Sipan  
Su Casa  
Tomo I  
**OHNO, TAKEHIRO**  
**Chef**  
El cuartito  
El pobre Luis  
Hatuchay II  
**ORELLANO, FERNANDA**  
**Directora Académica**  
**Escuela Argentina de**  
**Sommeliers**  
Aramburu  
Guido Restaurante  
Pura Tierra  
**PANIZA, MATÍAS**  
**Chef**  
Club del Progreso  
Club Español  
Irifune  
**PETERSEN, CHRISTIAN**  
**Chef**  
Marcelo  
Oviedo  
Tomo I  
**PORTELLI, FABRICIO**  
**Sommelier**  
La Brigada  
Oviedo  
Unik  
**ROMERO, LUCÍA**  
**Directora Bodega El**  
**Porvenir**  
Cabaña Las Lilas  
Tarquino  
Tegui  
**SAENZ, XIMENA**  
**Chef**  
Sudestada  
Miramar  
Freud & Fahler  
**SEBESS, MAUSI**  
**Chef**  
La Bourgogne  
Oviedo  
Red Resto  
**TROCCA, FERNANDO**  
**Chef**  
El pobre Luis  
Hong Kong Style  
Tegui  
**VIDAL BUZZI,**  
**FERNANDO**  
**Periodista especializado**  
Crizia  
Oviedo  
Tomo I

## DIRECCIONARIO

**ARAMBURU** – SALTA 1050  
**AZEMA EXOTIC BISTRÓ** – ÁNGEL  
CARRANZA 1875  
**BOULEVARD SAENZ PEÑA** – BOULEVARD  
SAENZ PEÑA 1400 – TIGRE  
**BRASSERIE PETANQUE** – DEFENSA 596  
**CABAÑA LAS LILAS** – ALICIA MOREAU DE  
JUSTO 516  
**CAFÉ DES ARTS** – AV. FIGUEROA  
ALCORTA 3415  
**CAFÉ SAN JUAN** – AV. SAN JUAN 450  
**CHEZ NOUS** - MONTEVIDEO 1647  
**CHILA** – ALICIA MOREAU DE JUSTO 1160  
**CLUB DEL PROGRESO** – SARMIENTO  
1334  
**CLUB ESPAÑOL** – BERNARDO DE  
IRIGOYEN 172  
**CONTIGO PERÚ** – ECHEVERRÍA 1627  
**CRIZIA** – GORRITI 5143  
**DEMURU** – HONDURAS 5296  
**EL BISTRÓ** – MARTHA SALOTTI 445  
**EL CUARTITO** – TALCAHUANO 937  
**EL POBRE LUIS** – ARRIBEÑOS 2393  
**EL RIBEREÑO** – CHILE 193 – SAN ISIDRO  
**FERVOR** – POSADAS 1519  
**FREUD & FAHLER** – CABRERA 5300  
**GREEN BAMBOO** – COSTA RICA 5802  
**GUIDO RESTAURANTE** – CERVIÑO 3943  
**HATUCHAY II** – PERÓN 3622 – VICTORIA  
**HONG KONG STYLE** – MONTAÑESES 2149  
**IRIFUNE** – PARAGUAY 436  
**ITALPAST** – DELLEPIANE 1050 – CAMPANA  
**LA ANITA** – TISCORNIA 843 – SAN ISIDRO  
**LA BOURGOGNE** – AYACUCHO 2027  
**LA BRIGADA** – ESTADOS UNIDOS 465  
**LA CABRERA** – CABRERA 5099  
**LA VINERÍA DE GUALTERIO BOLÍVAR** –  
BOLÍVAR 865  
**LAS PIZARRAS BISTRÓ** – THAMES 2296  
**LEOPOLDO** – CERVIÑO 3732  
**LULU'S** – JUAN BAUTISTA DE LASALLE 423  
– SAN ISIDRO  
**MARCELO** – AV. CALLAO 1764  
**MARU** - 11 DE SEPTIEMBRE 982  
**MAURO.IT** – 11 DE SEPTIEMBRE 2465  
**MIRAMAR** – AV. SAN JUAN 1999  
**NECTARINE 2.0** – VICENTE LÓPEZ 1661  
**OUI OUI** – NICARAGUA 6068  
**PARAJE ARÉVALO** – ARÉVALO 1502  
**PARU** – BONPLAND 1823  
**PLAZA MAYOR** – VENEZUELA 1399  
**PRIMUM** – 25 DE MAYO 272 – SAN ISIDRO  
**PURA TIERRA** – 3 DE FEBRERO 1167  
**RAÍCES** – CRISÓLOGO LARRALDE 3995  
**RÉD RESTO & LOUNGE** – JUANA MANSO  
1691  
**RESTÓ** – MONTEVIDEO 938  
**ROSA NEGRA** – DARDO ROCHA 1918 –  
ACASSUSO  
**SABOT** – 25 DE MAYO 756  
**SANBENITO** – AV. FEDERICO LACROZE  
2136  
**SIAMO NEL FORNO** – COSTA RICA 5886  
**SIPAN** – PARAGUAY 624  
**SU CASA** – RUTA PANAMERICANA RAMAL  
PILAR KM 39.5 – DEL VISO  
**SUDESTADA** – GUATEMALA 5602  
**SUSHI SENSEI** – AV. MÁRQUEZ 899 - SAN  
ISIDRO  
**TARQUINO** – RODRÍGUEZ PEÑA 1967  
**TEGUI** – COSTA RICA 5852  
**TIERRADENTRO** – MARTÍN RODRÍGUEZ  
1536 – QUILMES  
**TÔ RESTAURANT** – COSTA RICA 6000  
**TOMO I** – CARLOS PELLEGRINI 521  
**UNIK** – SOLER 5132  
**YUKI** – PASCO 740



# 1ER PUESTO Oviedo

UN CLÁSICO ESPAÑOL CON TÉCNICAS MODERNAS

**C**omenzó como un restaurante de comida porteña, en el mismo local en el que está instalado actualmente en la esquina de Beruti y Ecuador. Pero eso fue hace 25 años, y mucha agua corrió bajo el puente desde entonces. Eso fue antes de poner foco en la comida mediterránea y convertir al pescado en la vedette de la casa. Sus cocineros, Martín Rebaudino y Ramón Chiliguay, intentando ser lo más objetivos posible, no pueden evitar la sentencia: “no podemos comer pescado en otros lugares después de comer el de acá”. Los proveedores son los mismos que usan otros restaurantes; sin embargo, ese ojo que tiene su dueño, Emilio Garip, y el de todo el equipo de la cocina, hace que la materia prima con la que trabajan sea, según los expertos, la mejor. Se reconocen “pesados” con los proveedores, pero ellos ya saben lo que Oviedo acepta y lo que no. Un pescado fuera del peso ideal, es rechazado al instante.

Agasajados por la noticia de haber sido elegidos como el mejor restaurante de Buenos Aires, Rebaudino analiza el motivo de semejante reconocimiento: “creo que la gente tiene en cuenta un montón de factores a la hora de elegir un restaurante como el mejor. Es importante desde la bodega hasta la decoración, los platos, los productos con los que se trabaja, la trayectoria del lugar. Yo creo que la gente nos elige porque desde hace muchos años venimos haciendo las cosas bien. Es muy difícil mantenerse en determinado nivel. No se puede subir muy de golpe, porque la carrera es larga, entonces hay que ir día a día tratando de mejorar”.

Oviedo tiene una bodega de lo más amplia —desde hace más de 10 años importa oportos y vinos exclusivos—, y una decoración sobria pero distinguida. De los platos y productos hablan sus propios artesanos. “Existe una alquimia —admite Rebaudino—. Porque si vos les ponés los mismos ingredientes a tres cocineros, los platos van a ser diferentes”. Y señala a su compañero como el experto en puntos de cocción, un tema no menor

a la hora de sacar los platos al mismo tiempo, con buena temperatura y a gusto del comensal. Chiliguay, que trabaja en esta cocina hace 23 años, señala a Rebaudino como “el cerebro”, el creativo de los platos. Él lleva en Oviedo 18 años. Y he aquí otra clave del éxito. Difícilmente se vean caras nuevas en el grupo de trabajo del restaurante de Garip; tanto el equipo de cocina como los mozos, llevan años dentro de una maquinaria que está más que aceiteada. “Cuando hay un cambio en el personal, es el día y la noche. Adaptarse lleva su tiempo, esa relación entre la cocina y los mozos es fundamental”, explica Chiliguay. Y destaca otro punto importante: el valor de cada alimento. Citando conceptos acuñados por Ferran Adrià, coinciden en que una hoja de lechuga tiene el mismo valor que un langostino a la hora de preparar un plato. Todo alimento tiene sus tiempos, sus puntos de cocción y hay que ponerle la misma dedicación.

“Hay que cocinar bien todos los días y a todo momento. Un solo plato no te hace bueno. Un buen cocinero es un conjunto de cosas: tiene que ser creativo, saber tomar una decisión en el momento necesario —sentencia Rebaudino—. Un buen cocinero tiene que saber decidir si da un plato o lo tira y lo hace de nuevo”.

## FICHA TÉCNICA:

**DIRECCIÓN:** BERUTI 2606

**RESERVAS:** 4821-3741

**WEB:** WWW.OVIEDORESTO.COM.AR

**COCINEROS:** MARTÍN REBAUDINO Y RAMÓN CHILIGUAY

**CUBIERTO PROMEDIO:** \$200

**PLATOS DESTACADOS:** TORTILLA DE PAPA, CHIPIRÓN A LA PLANCHA Y PESCADOS EN GENERAL.

**BONUS TRACK:** OFRECEN OPORTOS GRAHAM'S, LOS VINOS ABADÍA RETUERTA DE SARDON DEL DUERO, EL EXQUISITO ALBARIÑO GALLEGO TERRAS GAUDA Y EL MOSCATEL DE ALEJANDRÍA “CASTA DIVA” DE ALICANTE.



# 2DO PUESTO

## La Bourgogne

EL VALOR DE LA TRAYECTORIA



**L**a Bourgogne es uno de los restaurantes que ha hecho historia en Buenos Aires. En casi dos décadas de deleitar a los comensales más exigentes, las creaciones de Jean Paul Bondoux dejaron su marca y lo convirtieron en uno de los restaurantes más votados entre las 50 personalidades del mundo gastronómico argentino. El chef francés, originario de un pueblito que da nombre al restaurante, primero se posicionó en un hotel de Punta del Este, hasta que en 1993 decidió conquistar nuevos territorios y cruzó el Río de La Plata para abrir las puertas de un nuevo local en el Alvear Palace Hotel. Dicen que Buenos Aires tiene algo de París, y si hay un lugar que permita trasladarse a ese país, aunque sea desde el paladar, es este restaurante, considerado el mejor en cocina francesa.

En 1999, el cocinero se asoció con el hotel para expandirse e innovar con un nuevo concepto, que permite que los clientes puedan disfrutar de los sabores del recinto en su casa. Según Bondoux, las claves del éxito de La Bourgogne son que "se trata de un restaurante serio, en el que la gente confía por su trayectoria basada en la calidad. Además se basa en una cocina que se reinventa todos los días".

El local se caracteriza por ofrecer la más sofisticada comida francesa y es uno de los clásicos de Buenos Aires. "El comensal busca en La Bourgogne un restaurante con alma, con una cocina de emoción. Creo que la gente viene a mi restaurante porque dedico mi vida a mi pasión que es recibir y cocinar. También buscan un restaurante de excepción, para una velada especial fuera de Buenos Aires, como si fuese un viaje a Europa o a un lugar refinado lejos de las realidades de la ciudad", explica el chef, que para crear la carta se inspira en los recuerdos de su infancia, teniendo siempre en cuenta cuáles son los productos que están disponibles en el mercado. El menú ofrece los clásicos de siempre como el carré de ternera y también hay una variación en la comida de temporada. Las claves que La Bourgogne quiere transmitir en su atmósfera son ambiente cálido, discreto y seguro. El local hace gran hincapié en el servicio a los clientes, buscando atender a todos los detalles y mantener la discreción. Un clásico indiscutido.

### FICHA TÉCNICA:

**DIRECCIÓN:** AYACUCHO 2027

**RESERVAS:** 4808.2100

**WEB:** WWW.ALVEARPALACE.COM

**CHEF:** JEAN PAUL BONDoux

**CUBIERTO PROMEDIO:** \$310

**PLATO DESTACADO:** CARRÉ DE TERNERA SERVIDO EN LA Suntuosa VOITURE D'ARGENT Y SUS TRES SALSAS A ELECCIÓN AL MOMENTO: VINO MALBEC, MOSTAZA ALA ANTIGUA Y LA BÉARNAISE.

**BONUS TRACK:** TIENE SERVICIO DE BOUTIQUE, QUE PERMITE QUE SE PUEDAN DISFRUTAR EN CASA DISTINTA VARIEDAD DE PANES, TARTAS DULCES, PLATOS FRÍOS Y CALIENTES HECHOS POR BONDoux. FUNCIONA DE LUNES A SÁBADO, DE 8 A 22.

# SerA

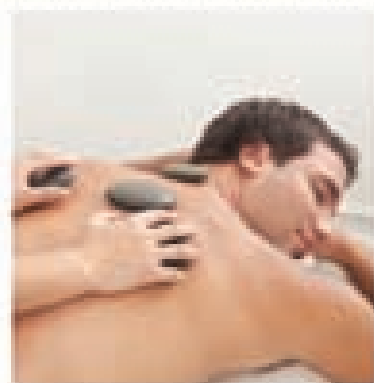
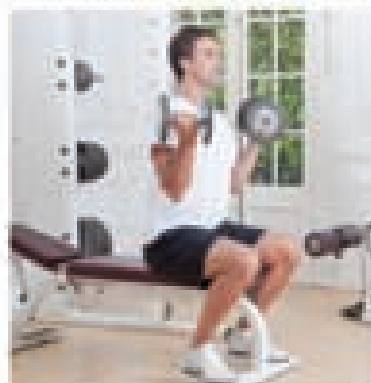
## spa

Aqua Club & Spa



### ¡¡Nuevos servicios de Spa exclusivos para HOMBRES!!

MASAJES • ESTÉTICA • APARATOLOGÍA • DÍAS DE SPA  
HIDROTERAPIAS ANTI ESTRÉS • FITNESS • ACTIVIDADES HOLÍSTICAS  
HIDROMASAJES • BAÑO FINLANDÉS



Encontranos en



Cerviño 3626 - Palermo - 54.11.4807.4688 - [www.aguaclubspa.com](http://www.aguaclubspa.com)

Único Spa en Latinoamérica Certificado ISO 9001:2008

# 3ER PUESTO Tegui

SOFISTICADO Y VANGUARDISTA

**T**egui no llega a cumplir una década de vida, pero ya tiene un bagaje que lo respalda. Germán Martitegui ya se ganó un nombre con sus anteriores apuestas: Olsen y Casa Cruz. Se caracteriza por una cocina sofisticada, pero no por eso conservadora. Tienen una propuesta de platos extravagantes, con técnicas "alocadas" y ofrecen en su carta platos como tarta de sesos, raviolos de conejo, lomo de búfalo al vino tinto, banana con pan de especias, entre otros. La carta cambia cada mes y para confeccionarla se tienen en cuenta los productos de estación. El único plato que está desde la apertura es un lomo cocinado a baja temperatura con puré de papas ahumado, huevo y farofa. "La idea es unir la última tecnología con componentes y sabores de comida sencilla", cuenta el chef. Dos de los maestros que formaron a Martitegui fueron Francis Mallmann y Tetsuya Wakuda.

Lo que caracteriza a este restaurante es el misterio y la sorpresa. Ni su página web ni la fachada del lugar dan mucho material para hablar. El sitio online tiene los datos básicos de contacto, no hay fotos del lugar, ni currículum del chef ni una explicación sobre el concepto del local. Lo virtual no es más que un reflejo de lo físico. Por fuera, el restaurante no deja ni adivinar lo que hay adentro, es una pared pintada con stencils y graffitis y una puerta ciega, que no da posibilidad de espiar hacia el otro lado. Esto está diseñado así para sorprender a los comensales, para que el contraste entre lo rústico del afuera y lo elegante del interior cause un impacto en quien entra por primera vez. "Queríamos un lugar difícil de encontrar que implicara una aventura, una vez en el interior la propuesta es formal con algunos toques rebeldes tanto en los platos como la decoración. Una especie de club", explica el propio Martitegui. Para los clientes, cada visita es una experiencia distinta porque no saben con qué menú se van a encontrar. "Nos tienen mucha confianza, eso es muy emocionante. Hay gente que prueba en Tegui por primera vez desde mollejas hasta trufas y les encanta", asegura.



Todos estos ingredientes hicieron que Tegui integrara el podio de los más votados, sin embargo, al consultarle a su dueño por qué considera que fue destacado respondió: "Tegui no fue pensado para estar en ninguna lista. Somos sólo una experiencia que comienza en la puerta y trata de ser lo más auténtica posible".

## FICHA TÉCNICA:

**DIRECCIÓN:** COSTA RICA 5852

**RESERVAS:** 52913333

**WEB:** WWW.TEGUI.COM.AR

**CHEF:** GERMÁN MARTITEGUI

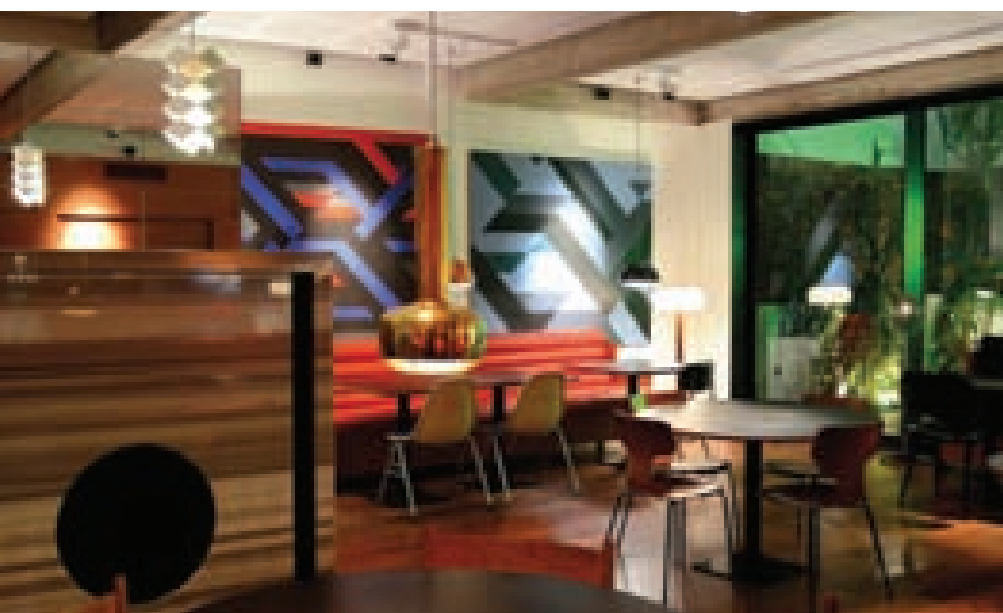
**CUBIERTO PROMEDIO:** 240 PESOS

**PLATO DESTACADO:** LOMO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON UN PURÉ DE PAPA AHUMADO, HUEVO Y FAROFA.

**BONUS TRACK:** CARTA CAMBIANTE QUE SORPRENDE A LOS COMENSALES EN CADA OCASIÓN. SE PUEDE PEDIR LA DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA PODER PROBAR TODO.

# Unik

## GASTRONOMÍA DE DISEÑO



del lugar, y al volver comenzó la obra. En esta etapa se sumó Yago Márquez, el otro chef del equipo, y juntos comenzaron con la selección de productos y materiales para trabajar. Esta etapa duró casi un año, hasta que en mayo de 2011 abrieron las puertas. “Desde el principio, buscamos conocer el origen de los productos, saber de dónde vienen, desde los pollos, el pescado. Con Yago nos fuimos una semana a Mar del Plata antes de abrir el restaurante, para tratar de entender la pesca y las distintas opciones que hay para atrapar a los pescados: la pesca de arrastre, las que son más abrasivas y las más artesanales. Después de eso elegimos la más artesanal, los pescados se filetean acá en la casa”, explica Fernando Hara. Con los vegetales y las otras carnes es igual. “Tratamos de tener productos orgánicos porque tienen más sabor, además, conocemos a los productores, sabemos cómo trabajan”, aclara.

En cuanto a la ambientación, se inspira en la estética de los '60 y '70, bien a lo Mad Men, con una colección de artículos y objetos originales. La cocina está separada del salón por una barra, donde Federico Cuco realiza los cocteles. Todo lo que pasa en la cocina se ve desde el salón, pero gracias al trabajo de acústica que tiene los sonidos no interfieren con las charlas de los comensales.

**N**o hace tanto que Unik abrió sus puertas, sin embargo logró posicionarse en el podio de los mejores de Buenos Aires. La propuesta del arquitecto Marcelo Jouliá y de los chefs Fernando Hara y Yago Márquez, es una combinación justa entre diseño y sabores de calidad. “Si tengo que pensar por qué Unik fue considerado en los primeros puestos, creo que un poco por la propuesta estética que tiene el restaurante, donde toda la cocina está a la vista, las lámparas son originales de distintos diseñadores de todo el mundo que el dueño, que es arquitecto, recolectó. Y también por la comida, nosotros cuidamos mucho la materia prima y también por la atención”, asegura Hara. El concepto gastronómico y arquitectónico se fue gestando a la par y como una unidad. Hara trabajaba junto a Francis Mallmann y unos comensales del restaurante lo presentaron con Jouliá, que le dio a conocer el proyecto al chef. Hara viajó a Francia para trabajar junto al arquitecto en los planos y el diseño

### FICHA TÉCNICA:

**DIRECCIÓN:** SOLER 5132

**RESERVAS:** 4772-2230

**WEB:** WWW.UNIK.PRO

**CHEFS:** FERNANDO HARA Y YAGO MÁRQUEZ

**CUBIERTO PROMEDIO:** \$185

**PLATOS DESTACADOS:** HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON PAPAS CROCANTES Y JAMÓN IBÉRICO (ENTRADA), CORDERO PATAGÓNICO COCIDO LENTAMENTE CON QUINOA Y TOMATE (PLATO PRINCIPAL).

**BONUS TRACK:** AMBIENTACIÓN VINTAGE CON MUEBLES Y DISEÑOS DE LA COLECCIÓN DE JOULIÁ Y COCINA A LA VISTA, PARA NO PERDERLE LOS PASOS AL CHEF.

# LOS MEJORES DEL MUNDO

EL CIERRE DEL BULLI DE FERRAN ADRIÀ DEJÓ VACANTE SU REINADO PARA SUS COMPETIDORES. AQUÍ, EL TOP FIVE 2012 SEGÚN LA GUÍA SAN PELLEGRINO, UNA DE LAS BIBLIAS DEL MUNDO GASTRONÓMICO.

## 1- NOMA COPENHAGUE, DINAMARCA

Mucha luz, combinación de piedra y madera, una docena de mesas sin mantel, proponen un concepto donde lo rústico se torna elegante. Así se presenta Noma, en una pintoresca zona del puerto. Noma ostenta el tan deseado privilegio de la gastronomía de figurar por tercer año consecutivo, como el número uno en la guía S.Pellegrino. Su joven chef, René Redzepi, que muchos definen como un "eco-chef", pasó por restaurantes como Le Jardin des Sens, The French Laundry en San Francisco, o El Bulli, luego de estas experiencias, regresó a su tierra con una idea, hacer una alta cocina escandinava, y una obsesión, descubrir la naturaleza de su región y "dignificar los productos locales". Erizos de mar y langostinos de las islas Feroes, fletán y salmón salvaje de Islandia, agua de Groenlandia, forman parte de sus platos. Hay diversos menús degustación o a la carta. La propuesta de maridaje, incluye no sólo de vinos, también jugos naturales. Un detalle, por lo menos hay que reservar con 3 meses de anticipación.

Strandga 93, Copenhague, Dinamarca. Menú degustación, 200 euros, maridaje 128 euros. [www.noma.dk](http://www.noma.dk)







## 2- EL CELLER DE CAN ROCA GIRONA, ESPAÑA

Joan se ocupa de la cocina, Josep de la sala y los vinos y Jordi de los postres. Son los Roca. Su creatividad se multiplica por tres. Transgreden con creatividad la base de la cocina catalana. Cocina de autor, investigación y mucho perfeccionismo en la técnica, son los parámetros de su cocina de los sentidos. La carta mantiene algunos clásicos, como la escudella de bacalao, steak tartar de ternera con nougat de cebolla, helado de mostaza y juego de especias, o el foie gras caliente con lichis y rosas, pero se renueva en cada temporada con nuevas propuestas, que incluyen postres arriesgados pero muy acertados, como del sorbete destilado de limón. Can Sunyer, 4, Girona. (+34) 972222157. Menú degustación, 125 euros.

## 3- MUGARITZ SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA

Una casa de paredes blancas y techo de tejas a dos aguas, un poco escondida en el barrio de Aldurra, entre los campos de Astigarraga y Rentería, en el país vasco, es el niño mimado de su chef Andoni Luis Aduriz. Su cocina busca el equilibrio entre la naturalidad, sensibilidad y pureza de los sabores en sus platos vanguardistas. Antes de ir a Mugaritz, hay que decidir “someterse o rebelarse”. Porque no se puede adelantar qué se va a comer. Ya que el menú estará impuesto por los ingredientes de cada época, o mejor, cada día. Las hierbas que se usan se recolectan del propio huerto que cuenta con más de 100 especies. Ese día tal vez, no puedan probarse las clásicas piedras (papas) comestibles, o la emulsión de mozzarella casera con té ahumado, o algún pescado con la textura que caracteriza la cocina de Aduriz.

Otzazulueta baserria, Aldura aldea 20 zk, Errenteria Gipuzkoa. Abierto de abril a diciembre. [www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)



## 5- OSTERÍA FRANCESCANA MODENA, ITALIA

En el corazón de Modena late este restaurante contemporáneo y con decoración minimalista. Para su chef Massimo Bottura, la alimentación no es una ciencia, sino que se compone de sensaciones. Un recorrido por sus platos es una puerta abierta a recuerdos de la infancia, a reminiscencias de la cocina tradicional italiana, respetando los gustos pero jugando con elementos clásicos y contemporáneos, coincidiendo con técnicas de cocción complejas y sencillas. Una de sus especialidades es el lechón horneado al vacío a 65°C por 23 horas, laqueado y servido con una emulsión de naranja y balsámico, espectacular.

Vía Stella, 22, Modena.. Cierra 2 semanas en enero y agosto. Menú entre

## 4- D.O.M SAN PABLO - BRASIL

De la mano del chef Alex Atala, escaló del séptimo al cuarto lugar en la lista, y es el único sudamericano entre los 30 primeros. Ubicado en San Pablo, propone una cocina creativa y contemporánea, que conjuga elementos culinarios del país, como ingredientes del Amazonas, con el legado que dejó la inmigración europea en el país. Palmitos, mandioca o yuca se combinan con la fruta amazónica cambuca y jugo de tucupí, un caldo extraído de la mandioca. Alojado en una construcción de arquitectura moderna en el elegante barrio de Jardins, el restaurante se convirtió en una referencia de la alta gastronomía, creatividad y rescate de las tradiciones nacionales.

Rua Barão de Capanema, 549, Jardins, domingos cerrado. [www.domrestaurante.com.br](http://www.domrestaurante.com.br)

