

## VIAGEM

VERÃO PORTENHO

### Os dez restaurantes imperdíveis de Buenos Aires

Publicada em 18/11/2009 às 20h02m

Bruno Agostini

• DÊ SEU VOTO

MÉDIA: 4,1

Recomendar

286 recomendações. [Cadastre-se](#) para ver o que seus amigos recomendam.

BUENOS AIRES - Não importa a estação: há mais de 30 anos o restaurante Tomo 1 é o melhor de Buenos Aires. Instalado no decadente Hotel Panamericano, a poucos passos do Obelisco, o lugar é um porto seguro para uma refeição. Comandado pelas irmãs Ada e Ebe Concaro, é um ótimo endereço para fugir das parrillas experimentando uma comida realmente argentina.

- Nossa cozinha tem forte influência européia, especialmente francesa e italiana. Mas usa ingredientes locais. É uma interpretação da culinária argentina, que mescla técnicas e referências trazidas pelos imigrantes com tradições e matéria-prima locais - conta Federico Fialayre, filho de Ada, que cuida do salão.



O restaurante abre para almoço e jantar. Se puder escolher, prefira a noite. Por 180 pesos (cerca de R\$ 80) é servido um menu degustação admirável, com direito a meia garrafa de vinho por pessoa (da Rutini, uma respeitada bodega de Mendoza). Preparadas com ingredientes frescos e alguma criatividade, as receitas variam conforme a disponibilidade de matéria-prima. Mas alguns pratos, como o ravióli de ñandu (uma espécie de avestruz) raramente saem de cartaz.

- Os menus degustação criados pela Ada para cada dia são servidos somente à noite - lembra Frederico.

O lugar, com serviço simpático e atencioso, fica lotado quase todas as noites. Para evitar surpresas desagradáveis, é importante reservar a sua mesa ainda no Brasil. Como nós fizemos.

Depois de subir de elevador até o restaurante, o melhor a fazer é esperar no bar, sentado numa linda e enorme mesa de madeira diante das garrafas de destilados iluminadas. Começar o tour brindando com uma boa taça de espumante é a pedida. A fórmula do menu degustação parece feita sob medida para um casal, que pode pedir um vinho branco para os primeiros pratos, passando para um tinto para acompanhar as receitas mais encorpadas.

Além do frescor dos ingredientes, uma marca da cozinha das irmãs Concaro é a delicadeza, especialmente na primeira etapa da refeição. O gazpacho, por exemplo, me foi servido ao lado de uma torradinha com ratatouille feito com legumes em pequenos pedacinhos. A seguir, lulas empanadas com muita leveza foram servidas acompanhadas de cinco molhos de várias cores e sabores em pequenos copinhos - numa composição que lembrava até a paleta de um pintor. O salmão confit morno alcançou uma consistência rara, cremosa, protagonizando uma salada com folhas verdes, tomate em cubinhos e alcaparra.



Entre uma entradinha e outra, esvaziamos a garrafa de vinho branco. Já com um tinto nas taças, passamos pelo famoso ravióli de ñandu com manga antes de nos entregarmos aos prazeres da carne: o filé mal passado, espesso e succulento, vinha ladeado por legumes grelhados (abobrinha, cebola, tomate e berinjela) e um espetacular purê de pimentões vermelhos.

Ao fim de uma dezena de pratos, ainda havia a sequência de sobremesas, que começou ao sabor dos pomelos ao riesling com especiarias e sorbet de pêras. Outro destaque doce foi a fina massa folheada com creme e calda de frutas vermelhas. Isso tudo pelo equivalente a R\$ 80 (com meia garrafa de vinho!). Enquanto isso, nos

melhores restaurantes cariocas, esse é o preço de um pratinho só. Que não mata a fome de ninguém... Ah, minha Buenos Aires, tão querida e barata.

Tomo 1: Carlos Pellegrini 521 Torre Sul do Panamericano Buenos Aires Hotel & Resort. Tel. (11) 4326-6698. [www.tomo1.com.ar](http://www.tomo1.com.ar)

**A seguir, listamos outros nove restaurantes que valem - e muito - a pena, em Buenos Aires, cada um por uma razão diferente**

**Chila - O único em Puerto Madero que vale**

Puerto Madero tem bons restaurantes, como a Cabaña las Lilas e o Bice. Mas são muito caros. Entre tantas possibilidades ali, o Chila é a única que compensa o investimento. Inaugurada em 2006, é uma das casas mais novas da área, uma boa amostra da cozinha argentina contemporânea, combinando aspectos culinários europeus e asiáticos aos ingredientes locais. A chef Soledad Nardelli criou um cardápio com acento francês, onde se destacam pratos como o leitão em longo cozimento com maracujá, ravióli de pata de porco e purê de chalota. Entradas custam 60 pesos e pratos principais, 95. Melhor investir no menu degustação, a 270 (R\$ 120). Chila: Alicia Moreau de Justo 1160, Puerto Madero. Tel. (11) 4343-6067. [www.chilaweb.com.ar](http://www.chilaweb.com.ar)

## El Desnivel - Bom e barato, só não é lá muito bonito



Já não é mais um endereço frequentado apenas por portenhos. Hoje, principalmente aos domingos, fica tomado de turistas, que rumam para lá depois (ou antes) de visitar a clássica Feira de San Telmo, a poucos passos dali. Depois das 13h haverá uma boa fila, com toda a certeza. Boa oportunidade para provar as boas empanadas da casa, que ficam expostas no balcão. Mas, como boa parrilla, a especialidade são as carnes. O bife de chorizo tem muitos devotos: é um dos melhores da cidade, assim como as mollejas (o timo). Apesar da boa qualidade, os preços continuam camaradas, ainda mais diante da atual situação cambial. Mas tem uma inconveniência: não aceita cartão de crédito. El Desnivel: Defensa 855, San Telmo. Tel. (11) 4300-9081.



## El San Juanino - A melhor empanada de Buenos Aires

O endereço original é o Barrio Norte. Mas, turisticamente falando, o que importa é a filial da Recoleta, na Calle Posadas, logo atrás do Alvear e a poucos passos da praça - essa proximidade torna praticamente inviável a visita aos sábados, quando uma feira de artesanato deixa a região entupida de gente, e muitos vão lá matar a fome. As empanadas, servidas em várias versões, são as melhores de Buenos Aires: carne picante e choclo (milho) estão entre as mais

recomendáveis. Mas os predicados da casa não se resumem ao salgado mais emblemático da Argentina: outros pratos típicos também são preparados com esmero. Uma das especialidades são os tamales, o equivalente à nossa pamonha, com recheio de carne. Outra boa pedida é o loco, espécie de feijoada de milho branco. Tudo ótimo. Mas evite as tardes de sábado, porque a fila é grande. Ou reserve. El Sanjuanino: Posadas 1.515, Recoleta. Tel. (11) 4804-2909. [www.elsanjuanino.com](http://www.elsanjuanino.com)

## Il Matterello - Cantina italiana com ótimos preços

Quase ninguém visita Buenos Aires sem ao menos dar uma passadinha na Boca. É possível que depois da primeira visita você não se anime a andar mais uma vez pelo pitoresco bairro das casinhas coloridas de chapa de aço. Mas se gosta de comida italiana é capaz de querer ir até lá sempre que estiver na capital argentina. Isso por causa do Il Matterello, um restaurante familiar, com massas caseiras, carnes muito bem feitas e ótimos preços (com 100 pesos, ou R\$ 45, a farra é garantida, com vinho e tudo). Em nenhuma hipótese dispense os antipasti: além dos de fabricação própria, também há ótimos queijos e embutidos. A lasanha é famosa. Outra receita clássica é Tagliatelle alla rucola. Massas recheadas, como ravióli e tortelli, também fazem sucesso. Você é atendido pela própria família e o serviço é moroso, mas simpático, especialmente quando a casa está cheia, o que é bem comum (portanto, reserve). Il Matterello: Martín Rodríguez 517, La Boca. Tel. (11) 4307-0529.

## La Bourgogne - O segundo melhor da cidade, fica no Alvear

É quase uma convenção: o Tomo 1 é o melhor restaurante de Buenos Aires, e o La Bourgogne vem logo atrás, no segundo posto. Mas tem uma vantagem. Enquanto a casa da família Concaro funciona em um hotel decadente, o chef Jean-Paul Bondoux trabalha no hotel mais tradicional da cidade, o Alvear. Isso faz de um jantar no La Bourgogne uma experiência inesquecível em todos os aspectos. A começar pelo serviço impecável, pelo ambiente elegante e romântico, muito propício para uma refeição a dois.

Mas o que importa é a comida. E ela é levada a sério. Para isso são usados ingredientes nobres, de trufas e foie gras a carnes de caça, como a perdiz e o javali. A matéria-prima de primeira qualidade é muito bem trabalhada na cozinha, resultando em pratos criativos, como ostras frescas com caviar e shot de maçã verde. Antes da sobremesa peça pelo carrinho de queijinhos. E, depois dela, não dispense os chás preparados com produtos frescos. La Bourgogne: Ayacucho 2.027, Recoleta (Hotel Alvear). Tel. (11) 4808-2100. [www.alvearpalace.com](http://www.alvearpalace.com)

## La Mansión - Brunch dominical tem bons vinhos.

Um dos programas mais clássicos de Buenos Aires é o brunch de domingo no hotel Four Seasons. Servido no restaurante La Mansión, com decoração clássica, é uma experiência nababesca. São várias estações de pratos frios e quentes com ingredientes da melhor procedência e preparo esmerado: há saladas, sushis, massas e carnes na parrilla. Custa 190 pesos (R\$ 85) e o valor inclui vinhos branco e tinto, espumantes (de boa qualidade), bebidas não alcoólicas, sobremesas, café e chá. Tudo servido à vontade. Um dos destaques são as verrines (copinhos) montadas em combinações criativas com ingredientes frescos.

Além da fartura e da qualidade, outro ponto a se destacar é o ambiente da mansão, uma casa construída em 1920 por um milionário argentino, toda decorada com materiais europeus, com direito a mármore italiano, e paredes pintadas com ouro 24 quilates. O mesmo hotel tem outro restaurante, La Mistral, também suntuoso. La Mansión: Posadas 1.086/88. Tel. (11) 4321-1730. [www.fourseasons.com/buenosaires](http://www.fourseasons.com/buenosaires)

## Le Sud - um francês com sotaque argentino

Escolha uma mesa na janela para poder acompanhar o movimento na charmosa Calle Arroyo, endereço de antiquários e galerias de arte. Desde o meio do ano quem comanda a cozinha é o chef francês Olivier Falchi, que manteve o estilo do restaurante: uma cozinha criativa de inspiração francesa com influência mediterrânea e ingredientes argentinos.



As carnes são um dos pontos altos do menu. O ojo de bife as costelas de vitela estão entre as especialidades, e tem uma ótima carta de vinhos. O menu muda radicalmente do almoço para o jantar. À tarde, uma boa pedida é o prato do dia servido com uma taça de vinho (por 80 pesos). À noite a coisa fica mais séria é a melhor escolha é o menu degustação de seis etapas (250 pesos, R\$ 110), com cada um dos pratos harmonizados com vinhos da Catena Zapata. Le Sud: Arroyo 841 (Hotel Sofitel), Plaza San Martín. Tel. (11) 4131-0130. [www.sofitelbuenosaires.com.ar](http://www.sofitelbuenosaires.com.ar)

Le Sud: Arroyo 841 (Hotel Sofitel), Plaza San Martín. Tel. (11) 4131-0130. [www.sofitelbuenosaires.com.ar](http://www.sofitelbuenosaires.com.ar)

## Olsen - Degustação de vodcas vale a visita

Poucos restaurantes em Buenos Aires são tão versáteis quanto este. O nórdico Olsen pode servir para um almoço ligeiro, jantar demorado ou ser apenas uma parada para enganar a fome e aquecer as turbinas antes de se lançar à animada noite de Palermo. Os sanduíches, por exemplo, são ótimos para essa função.

O clássico dos clássicos é a pequena degustação de vodcas harmonizadas com canapés (os smorrebrods). Absolutamente imperdível. Tem salmão com creme azedo, queijo com pêra, camarão com ovo, pepino e caviar...

O restaurante funciona numa casa escondida atrás de um muro alto de madeira vazada que permite observar o lindo jardim, um dos lugares mais agradáveis para uma refeição. O brunch de domingo, que começa ainda de manhã e atravessa a tarde, é bastante concorrido. Olsen: Gorriti 5.870, Palermo Hollywood. Tel. (11) 4776-7677.

## Oviedo - Pescados imbatíveis

Para peixes e frutos do mar não existe melhor lugar na cidade. A inspiração vem da Espanha, mas a cozinha passeia por outras influências - a Itália aparece em pratos de risotos e massas. O menu muda regularmente, mas os chipirones a la plancha, a receita mais famosa da casa (são lulas na chapa), nunca saem do cardápio. Para começar, salada de camarão com abacate e carpaccio de vieiras. Entre os pratos principais, truta com terrine de cogumelos e peixe com nhoque de azeitona. Apesar da fama dos pescados, o setor de carnes merece consideração, como o kobe beef com ervilhas francesa e alho poró.

O ambiente aconchegante combina muita madeira e couro com toalhas impecavelmente brancas e uma bela coleção de vinhos - aliás, a carta está entre as melhores da cidade. O serviço é cordial, discreto e eficiente. Infalível para um grande jantar. Oviedo: Beruti 2.602, Barrio Norte. Tel. (11) 4821-3741. [www.oviedorestor.com.ar](http://www.oviedorestor.com.ar)

## Restaurantes -70%

Una Oferta Increíble. Restaurantes en Buenos Aires al -70%

¡Ahora!

[www.GROUPON.com.ar/Buenos\\_Aires](http://www.GROUPON.com.ar/Buenos_Aires)

## Hoteles en Oferta

El mejor precio en Hoteles esta en Despegar! Reserva online hoy mismo

[Despegar.com.ar/Hoteles+Descuento](http://Despegar.com.ar/Hoteles+Descuento)

## Classificados

Procurando **Imóveis**? Veja, abaixo, algumas ofertas para você



**Vende-se  
apartamento**  
PECHINCHA

A partir de **R\$ 80.000**



**Vende-se  
apartamento**  
PRACA SECA

A partir de **R\$ 83.000**

Veja mais ofertas de **Imóveis** e **Carros**!

