

Comer en Buenos Aires


EATING IN BUENOS AIRES



 MARCELO PAVAZZA


Cabaña Las Lilas

PRECIO PROMEDIO POR PERSONA:
\$AR 1000 (ALMUERZO) Y \$AR
1300 (CENA)
AVERAGE PRICE PER PERSON: ARS
1,000 (LUNCH) AND ARS 1,300
(DINNER)

Av. Alicia Moreau
de Justo 516, Puerto
Madero
Tel.: 4313-1336

La carne argentina de calidad superior tiene un sitio de privilegio en este restaurante muy frecuentado por locales y turistas. Se podría hablar muy elogiosamente de cada uno de los cortes seleccionados, provenientes de cinco razas vacunas líderes, alimentadas a pasto en el establecimiento que da nombre al local, y no se exageraría. Desde el ojo de bife de 380 g hasta el medallón de lomo (imponente y del mismo peso), pasando por el "Corte secreto Rubaiyat" (una delicada picanha de 600 g con mucho éxito entre los visitantes brasileños), opciones de Kobe Beef, achuras perfectas y una sección dedicada a la carne de cerdo llamada "Piggyland", todo es imperdible. De ningún modo la carne posterga al resto de las propuestas: entradas, ensaladas, guarniciones, platos fríos, una excelente oferta de pescados cocidos al horno de barro y postres elaborados de forma artesanal se combinan con una de las mejores cartas de vinos de Buenos Aires. 

 Top quality Argentine beef has a privileged spot at this restaurant, very frequented by locals and tourists. One could speak highly of each of the selected cuts (from five leading breeds, grass fed in the establishment that gives name to the place) and would not be exaggerating. From the 380-gram steak (13.4-ounce), to the loin medallion of the same size, and the "Secret Rubaiyat cut" (a delicate 600-gram or 21-ounce picanha very successful among Brazilians), Kobe Beef, perfect achuras and a section dedicated to pork called "Piggyland": everything is remarkable. In no way does the meat obscure the rest of the dishes: entrees, salads, sides, cold dishes, an excellent offer of fish cooked in a clay oven, and traditional desserts, all combined with one of the best wine lists in Buenos Aires. 

IL QUOTIDIANO

Callao 1299, Recoleta
Tel.: 4500-8116

PRECIO PROMEDIO POR PERSONA: \$AR 350.-
AVERAGE PRICE PER PERSON: ARS 350.

Un bar de pasta, así como suena. No uno cualquiera, claro: detrás de este moderno local vidriado y en ochava está la expertise de los hermanos Waisman (propietarios de Sotto Voce, Fervor y Sexto, entre otros). Comanda los fuegos Alejo, un ex Cipriani, que además trabajó con Berasategui y Arzak, y mandan el buen gusto y el fatto in casa. Hits de la carta como la piadina –típico pan chato italiano que llega con diversos rellenos– son de elaboración propia, al igual que las pastas, lógico plato fuerte de la propuesta, presentadas en destacables combinaciones. Pappardelle con ragout de cordero cocido durante 8 horas, tortelloni de ternera alla piemontese con avellanas, agnolottis de pollo, manteca de hierbas y panceta, son solo algunos de los platos que Alejo y su brigada despachan con dedicación; tanto como las entradas, ensaladas y postres que completan una propuesta siempre apreciada por los porteños.



A pasta bar. But it's not just that: behind this modern glazed space is the expertise of the Waisman brothers (owners of Sotto Voce, Fervor and Sexto, among others). Alejo, a former Cipriani chef who worked with Berasategui and Arzak, commands the kitchen, governed by good taste and the fatto in casa. Some of the menu's hits are the homemade piadina -typical Italian flatbread with various fillings-, as well as pasta (obvious highlight) in remarkable combinations like Pappardelle with lamb ragout cooked for 8 hours, Veal Tortelloni alla piemontese with hazelnuts, and Chicken Agnolottis with herbal butter and bacon, which Alejo and his crew dispatch with dedication. They do the same with the entrees, salads and desserts that complete a proposal highly appreciated by locals.



El concepto es claro: un gastropub cuya gastronomía tiene base en la cocina beréber. El recordado chef Hugo Macchia es el autor de una carta sencilla con acento en esos sabores orientales, e Ignacio García Lucero el encargado de ponerla en práctica. Del impresionante brasero que domina la escena salen exquisitos pinchos (pueden ser de pollo, cordero, carne molida u ojo de bife) marinados con diferentes especias y acompañamientos. Las entradas y guarniciones provienen del horno de barro (inevitables las pitas, los vegetales asados, las papas rústicas y el hummus). Todas opciones que combinan a la perfección con alguna de las 12 variedades de cerveza artesanal ofrecidas y también con el ambiente, moderno y descontracturado.

TETUÁN BRASERO MARROQUÍ

Ravignani 1780, Palermo

PRECIO PROMEDIO POR PERSONA: \$AR 250.-
AVERAGE PRICE PER PERSON: ARS 250.



The concept is clear: a gastropub based on Berber cuisine. The notorious chef Hugo Macchia is the author of a simple menu that emphasizes those oriental flavors, and Ignacio García Lucero is in charge of making it work. From the impressive open kitchen that dominates the restaurant come exquisite chicken, lamb or beef on skewers, marinated with different spices and sides. The entrees and garnishes come from a clay oven (don't miss the pitas, roasted vegetables, rustic potatoes and hummus). All the food combines perfectly with the 12 varieties of craft beer, and also with the atmosphere, modern and laid back.