

# Comer en Buenos Aires

EATING IN BUENOS AIRES

MARCELO PAVAZZA



PRECIO PROMEDIO POR PERSONA:  
\$AR 800.  
AVERAGE PRICE PER PERSON:  
AR\$ 800.

Gorriti 5143, Palermo,  
CABA.  
Tel.: 4831-4979/4831-5105  
www.crizia.com.ar

## Crizia

Antes que nada, las ostras. Exhibidas en el Oyster Bar –único en su estilo en Buenos Aires– son toda una tentación. Llegan a la mesa (o se degustan ahí mismo) y asombran: carnosas, firmes en textura y sabor, con gusto a mar. Perfectas. Gabriel Oggero, chef y propietario de este precioso restó de Palermo, las prepara de diferentes formas. Ninguna defrauda. Proviene –como todo lo que ofrece Crizia– de productores locales. Pueden ser –deben ser– la entrada de un camino que ofrece varias alternativas de continuación: cordero de Tierra del Fuego, cochinillo crocante, pesca del día, conejo con mostaza de Dijon. Productos simples con alrededores más simples aún, un acto de confianza (no tan) ciega por el sabor que traen desde un origen siempre virtuoso, que respeta a rajatabla la trazabilidad. Los postres van en sintonía: irse sin probar los membrillos de estación confitados con cuartirolo de Lincoln y mascarpone casero roza lo imperdonable. No conocer Crizia, también. ❑

First of all, let's talk about the oysters. Displayed at the Oyster Bar –the only one of its kind in Buenos Aires– they are a source of temptation. They come to the table (or you can taste them right there) and astonish: fleshy, firm in texture and flavor, and tasting a bit like the sea. Perfect. Gabriel Oggero, chef and owner of this beautiful restaurant in Palermo neighborhood, makes them in different ways, and none disappoint. Like everything served at Crizia, they come from local producers. And they can (must) be the entry way to a road with several options: Tierra del Fuego lamb, suckling pig, catch of the day, and rabbit with Dijon mustard. Simple products with even simpler sides, a (not so) blind act of trust in the taste they bring from an always virtuous, traceable origin. The desserts are in tune: leaving without trying the seasonal, sugar coated quince with *cuartirolo* cheese from Lincoln and homemade mascarpone is almost unforgivable. So is not trying Crizia. ❑

## LA MALBEQUERÍA

Gurruchaga 1418, Palermo, CABA.  
Tel.: 4831-1961

PRECIO PROMEDIO POR PERSONA: \$AR 500.  
AVERAGE PRICE PER PERSON: AR\$ 500.

Si el Malbec necesitara ostentar un paraíso propio, este local podría serlo. El vino es protagonista en todos sus espacios: el Almacén, corazón de la propuesta y provisto de 300 etiquetas de la cepa insignia, presente en variedades y blends perfectamente seleccionados (además de otras variedades tintas, blancos, espumosos y tardíos); el Bar, ideal para la pausa con sus tragos especialmente preparados; y el Restaurante, donde se lucen los platos de la notable parrilla Lo de Jesús, contigua a La Malbequería y de la misma sociedad propietaria. Sólo resta visitar el jardín del fondo de esta bella casa reciclada y respirar hondo, copa en mano, panza llena y corazón contento.



If Malbec needed its own paradise, this place could be it. Wine is the leading star in all of its spaces: the Store, at the heart of the project and provided with 300 labels of that iconic vine, in perfectly picked varieties and blends (in addition to other red, white, sparkling and aged varieties); the Bar, ideal for a break with their drinks; and the Restaurant, where dishes from the remarkable barbecue venue Lo de Jesus stand out (it's located next to La Malbequería and owned by the same company). At the end of the night, the only thing left is to head to this beautiful recycled house's garden and take a deep breath, glass in hand, with a full belly and a happy heart.

Escondido en una zona de San Fernando donde no abundan los bares ni las propuestas gastronómicas, este enorme galpón dedicado a ofrecer cerveza artesanal de cuidada producción (tanto propia como ajena), no tiene un solo día de paz. La notable respuesta del público responde a su propuesta simple y directa: la mejor cerveza posible –hay 26 canillas disponibles y la posibilidad de llevarse el producto en botellones y hasta latas, gracias a un novedoso método de envasado– acompañada de los clásicos: picadas, hamburguesas, sándwiches, pizzas. Para los amantes de la espuma, la fórmula de la felicidad.

## EL GALPÓN DE TACUARA

Gral. Arias 710, San Fernando,  
Pcia. de Buenos Aires.



Hidden in an area of San Fernando where there are not many bars or gastronomic proposals, this huge warehouse devoted to handcrafted beer (its own label and other handpicked brands) does not have a single day of peace. The remarkable response by the public responds to its simple and honest offer: the best possible beer (there are 26 taps, and you can take beer in bottles and cans, thanks to a novel packaging method) paired by the usual: snacks, burgers, sandwiches, pizza. For foam lovers, a formula for happiness.