R

CIRCUITO GASTRONÓMICO DEL DISTRITO DE LAS ARTES

BAR ROMA

Olavarría 409, La Boca.
Tel: 4302 1354

El Bar "Roma" constituye un hito en la iconografía boquense, uno de los bares más antiguos y tradicionales de la zona. Inaugurado en 1905, fue declarado en 2002 "Bar Notable" de la Ciudad de Buenos Aires.

Es el sucesor de otros bares y una rotisería ubicados en el mismo local –al que Enrique Cadícamo dedicó unos versos: "Viejo café cincuentón que por La Boca existía/ allá por Olavarría esquina Almirante Brown/ Se estremeció de emoción tu despacho de bebidas/con las milongas sentidas de Gabino y de Cazón" [El Morocho y El Oriental].

La ambientación del lugar se conserva en estado original. No es difícil entonces imaginar sentados en sus mesas a personajes tales como Benito Quinquela Martín o Juan de Dios Filiberto.

BOCA A BOCA

Benito Pérez Galdós 207, La Boca.
Tel: 4300 0003

Una esquina con gigantescas aberturas en madera hacen de este lugar un espacio muy luminoso durante todo el día. Su salón está repleto de mesas, posee un escenario elevado con una puesta de luces teatrales y un piano vertical. También cuenta con un salón contiguo donde se dictan clases de tango y milongas los días jueves y viernes, con diversos cantantes del género.

El antiguo piso en forma de damero es el escenario de los abundantes platos de cocina tradicional porteña, que se conjugan con una carta completa y creativa. Más allá de la buena atención, el menú tiene precios accesibles y está a cargo del arquitecto Francisco Pontieri.
No se puede dejar de pedir las pastas con abundantes salsas y los postres clásicos como el budín de pan casero mixto y el Tiramisú. Sin embargo, la especialidad de la casa es la parrilla.

EL BRITÁNICO

Brasil 399, San Telmo.
Tel: 4361 2107

Este mítico bar abrió en 1928 con el nombre “La Cosechera”.
Desde los años treinta, el Bar Británico es el emblema del Parque Lezama, ubicado en la esquina de Brasil y Defensa. Fue declarado Bar Notable en 1998.
Debe su nombre a los ex combatientes ingleses de la Primera Guerra Mundial que, alojados en una pensión cercana, lo convirtieron en su lugar de encuentro preferido.

También era frecuentado por trabajadores de la compañía británica Ferrocarriles del Sur. Se dice que aquí, en una de sus mesas, el escritor argentino Ernesto Sábato se inspiró para escribir algunas páginas de su célebre novela Sobre héroes y tumbas.

También ha sido locación para la filmación de escenas de varias películas argentinas e internacionales, como “Diarios de motocicleta” y “Tetro”, de Francis Ford Coppola.

EL ESTAÑO 1880

Aristóbulo del Valle 1100, La Boca. Tel: 3535-1015
www.elestanio1880.com

Este café y restaurante del barrio de La Boca, enraizado en la zona desde 1880, está ubicado en la esquina de Aristóbulo del Valle y Hernandarias, donde antes estuvo la recordada "Estrella del Sud", fonda a la que concurrían trabajadores portuarios y obreros provenientes de Casa Amarilla.
Se cuenta que al poco tiempo de inaugurado, el ex presidente Domingo Faustino Sarmiento pasó varias veces por el local. En 1939 se transformó en Don Lorenzo y luego desde 1976 lleva el nombre: El Estaño 1880, por el magnífico estaño de 3,50 metros, tal vez el único de esas dimensiones que queda en Buenos Aires, que preside el salón, alrededor del cual gira una bella ambientación original. En su salón se filmaron algunas escenas de "Evita. Quien quiere oír que oiga" y de "El sueño de los héroes". Es un punto de encuentro desde su fundación para artistas y escritores, el más importante, el pintor Benito Quinquela Martín.

EL GRAN PARAÍSO

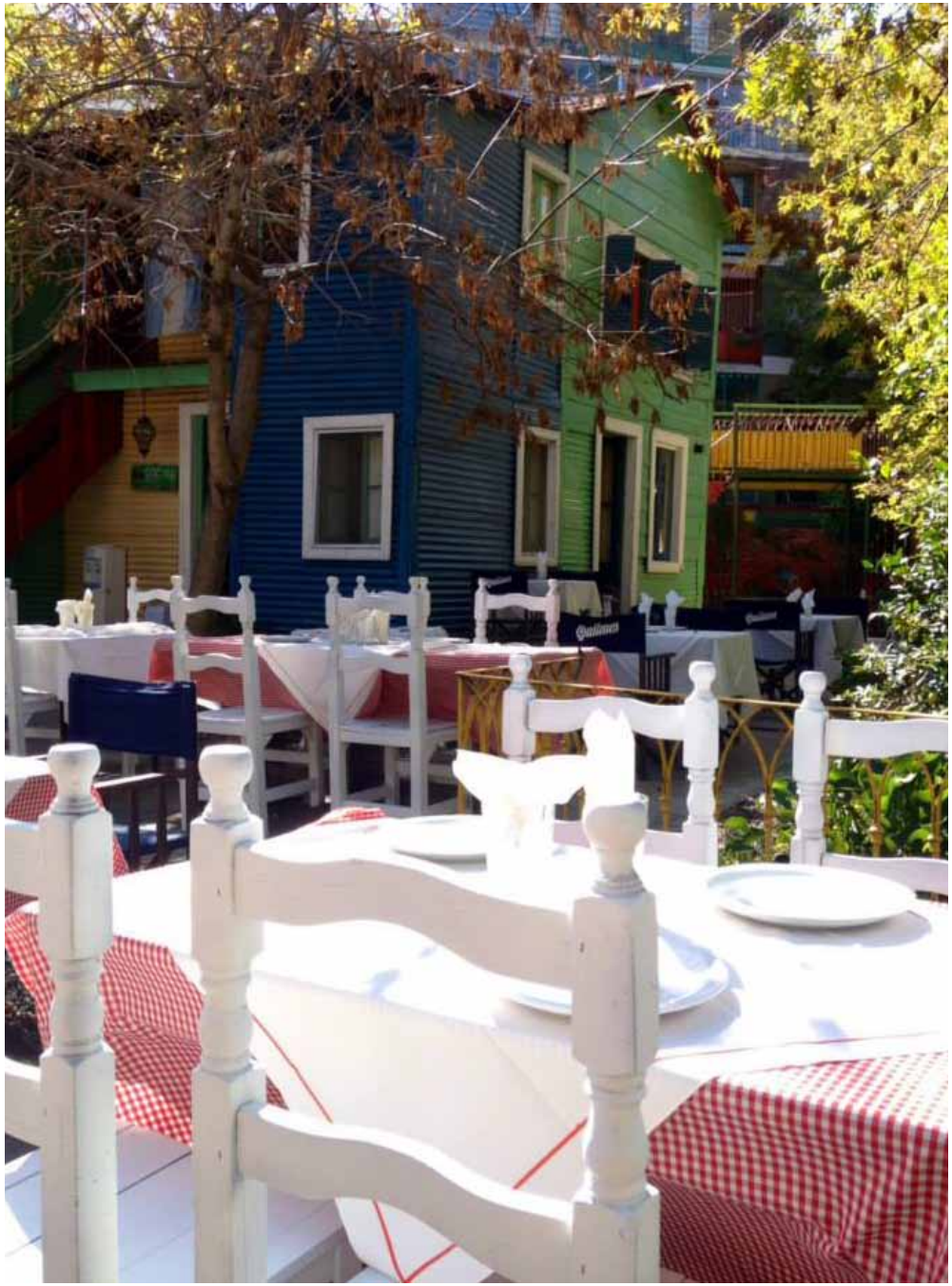
Garibaldi 1428, La Boca.
Tel: 4302 1752

Este restaurante, ubicado en el barrio de La Boca, debe su nombre al gran "Paraíso" que está en el jardín.

Está instalado en una antigua casa típica del barrio de estilo genovés, construida en el estilo de los conventillos de colores tan típicos de Caminito.

Con un patio exterior muy agradable, decorado con plantas aromáticas cultivadas con esmero por sus propietarios, este restaurante tiene su puerta de entrada casi oculta por las vallas que delimitan la vía del tren.

La atención es cuidada y la comida es ideal para los amantes de la carne. Su agradable entorno es acompañado por un precio accesible.



EL HIPO PÓTAMO

Brasil 401, San Telmo
Tel: 4300 8450

La esquina noroeste de Brasil y Defensa presenta un edificio de tres pisos levantado cuando apenas iniciaba su historia el siglo XX. Desde las vísperas del Centenario de la Revolución de Mayo, es decir desde 1909, en el local de Brasil 401 siempre existió un café, originalmente llamado La Estrella del Sur con la tipología almacén y despacho de bebidas. Luego se llamó Saturno, Hipoppotamus y actualmente El Hipopótamo. El Hipopótamo brinda, desde una ubicación estratégica en el barrio de San Telmo, su cordialidad y buen servicio. Pizzetas, sándwiches especiales, picadas y panqueques de dulce de leche o de manzana son algunas de las tentaciones de la casa.
El interior del bar mantiene cierta penumbra, donde se destacan como acentos de color diferentes carteles enlozados: Aperitivo Campari (azul, amarillo blanco), "Prefiera una Gardini, la mejor máquina para coser y bordar" (rojo y amarillo) y "Cigarrillos

EL OBRERO

Agustín Caffarena 64, La Boca.
Tel: 4362 9912.

Inaugurado en 1954, El Obrero es uno de los bodegones más clásicos de la ciudad. Más allá de las visitas de destacados personajes locales y extranjeros, el restaurante tiene una personalidad particular ligada a las singularidades del Barrio de la Boca.

Su estética es descuidada; despliega docenas de fotos, banderines y camisetas dispuestos de la misma forma desde hace décadas, una vieja heladera de hierro y bonitos y antiguos muebles de madera.

Sus platos más destacados incluyen las rabas, diversos cortes de carne y achuras en la parrilla al carbón, mondongo, lentejas, peceto a la cacerola, estofado con papas y arvejas, los fideos caseros con "pestuco" [sic], un gran arroz con calamares y mejillones, entre otras delicias. Su cocina es clásica y sus platos muy abundantes.

IL MATTE-RELLO

Martín Rodríguez 517, La Boca.
Tel: 4307 0529

Este es un restaurante familiar donde se mezcla la calidad gastronómica y un ambiente íntimo.

El local se encuentra en una pequeña casa de la Boca decorada como una vivienda típica de caminito, con chapas coloreadas.
En su interior, unas pocas mesas entre las que, cada tanto, se alza una columna con los colores de Italia.

Como buena cantina italiana, se ofrecen las especialidades de la península, y las pastas caseras son su fuerte: tagliatelle, stracinates y ravioles, todas servidas en porciones justas con gran sabor.

LA PERLA

Av. Don Pedro de Mendoza 1899, La Boca.
Tel: 4301 2985

La Boca siempre fue un barrio de cafés, como La Perla, ubicado en la estratégica esquina que da a Caminito, en la Vuelta de Rocha.

El bar funciona como tal desde hace más de 80 años. En el interior, la madera se hace presente en el cielorraso, en el mostrador-heladera, en las mesas y en las sillas.

Las paredes están cubiertas con fotos de todo tipo, como la de Bill Clinton visitando el bar en 1997

PULPERÍA QUI-LAPÁN

Defensa 1344, San Telmo.
Tel: 4307 6288

La Pulpería Quilapán nace en una de las casas más antiguas del casco histórico de la Ciudad de Buenos Aires.

Este lugar es un museo vivo de la cultura argentina, un viaje a través de las costumbres tradicionales en una atmósfera cálida. En todos los ambientes hay recortes de diarios, fotografías antiguas, grabados, objetos y muebles, y cada uno tiene su pedazo de historia para contar.

En la cocina se preparan comidas argentinas, indígenas y criollas. Comidas infaltables, como el locro o las empanadas de varias provincias, tanto como platos olvidados o desconocidos, cuyas recetas fueron rescatadas.

En la pulpería uno se vuelve a encontrar con las raíces más profundas del patrimonio gastronómico argentino.

RADIO-BAR

Wenceslao Villafañe 65, La Boca.
Tel: 4300 8341

RadioBar Buenos Aires se encuentra ubicado en el corazón del Distrito de las Artes, a metros de la Usina del Arte y es el primer bar temático dedicado a la radio.

Contiene una gran colección de radios de todas las épocas, reparadas y restauradas, afiches de películas, micrófonos y memorabilia de la radiofonía argentina y del mundo.

El espacio consta de más de 700 m2, sonido surround, pantalla de video y está ubicado en un entorno de la Ciudad de Buenos Aires en desarrollo y crecimiento.

IL PICCOLO VAPORE

Necochea 1190, La Boca. Tel: 43014455
www.ilpiccolovapore.com.ar

Se trata de la única cantina italiana que se mantiene en pie desde los años 60 en la tradicional calle Necochea de La Boca. En sus orígenes, fueron un bodegón que recibió a inmigrantes y trabajadores del puerto que, reunidos en un ambiente de hermandad, gozaban juntos de buena comida, música y bebidas. Con el correr de los años, la calle Necochea o Camino Viejo, se fue convirtiendo en el polo gastronómico por excelencia donde la gente amanecía en noches interminables de música y baile y donde se disfrutaban los platos más típicos de la cocina italiana.Su decoración cuenta con pinturas y esculturas de carnavales, vendedores ambulantes, conventillos, artístas callejeros, el puerto y Caminito, representando las postales típicas de un barrio de inmigrantes. La fachada en forma de barco y el interior adornado con faroles marineros, ojos de buey, salvavidas, timones, anclas y sogas

LA BUENA MEDIDA

Suárez 101, La Boca..
Tel: 4302 0038

La Buena Medida queda en la esquina de Suárez y Caboto, frente a la Plaza Solís. En esa plaza, en abril de 1905, nació Boca Juniors y ese mismo año también abrió este almacén-bar. La esquina fue cambiando de propietarios hasta ser adquirida por Ángel [el Bebe] Schiavone en 1972. Es probable que el nombre se deba al modo de venta de principios del siglo XX cuando todo se pesaba y despachaba a granel. O quizás sea porque en el interior del bar estaba escrita la leyenda Para tomar bebida, tomar la buena, para tomar la buena, La Buena Medida.
La plaza, la esquina y el bar sirvieron de escenario a varias películas. Dos de las más importantes son: en 1969 "Los muchachos de mi barrio" y en 2002 "El oso rojo".
Se destaca por sus sándwiches de mortadela y jamón crudo y como especialidad los exquisitos strascinatti al pesto y el arroz con calamares.

PUERTO VIEJO

Avenida Pedro de Mendoza 2103 esq.
Benito Quinquela Martín, La Boca.
Tel: 4301-0090

Es una de las parrillas restaurantes más tradicionales del barrio de la boca, reconocido por la calidad y abundancia de sus platos y por su tradición boquense.

Hace más de 25 años se fundó este restaurant en La Boca junto al Riachuelo. Con una vista privilegiada, combina los mejores cortes a la parrilla, pastas caseras y platos mediterráneos con mariscos y pescados.

Ya 3 generaciones pasaron por las mesas de este local que ahora es dirigido por Fernando junto a su hermano Guido, hijos del fundador.

CAFÉ PROA

Av. Pedro de Mendoza 1929, La Boca.
Tel: 4104 1003 cafeteria@proa.org

La terraza de Fundación Proa ofrece uno de los paisajes más extraordinarios de La Boca, que ya es parte de la historia del arte argentino gracias a las obras de Fortunato Lacámera, Víctor Cúnsolo y Benito Quinquela Martín, entre otros artistas. Desde allí pueden contemplarse la Vuelta de Rocha, el Puente Transbordador Nicolás Avellaneda, el complejo creado por Quinquela Martín y el Riachuelo. La terraza forma parte del Espacio Contemporáneo de Proa, con artistas locales y del exterior que se insertan en el espacio proponiendo una nueva mirada al edificio. Ubicado al interior de la Fundación Proa, el Café Proa y su chef Lucas Angelillo proponen una amplia carta de tragos y aperitivos, una variedad de sándwiches, apetitosos finger-food: guacamole, humus, espinaca a la crema con nachos o, simplemente, papas rústicas. Estas novedosas propuestas se combinan con las opciones clásicas, como el Menú del artista, que continúa todo el año de martes a domingos, o las variedades de vinos de Bodegas Ruca Malen.

HIERBA-BUENA

Av. Caseros 454, San Telmo.
Tel: 4362 2542

Este local se ubica en un edificio antiguo a pocos metros de Parque Lezama. En las pizarras de la entrada, rodeadas de mesas y sillas verdes bajo un toldo con sombrillas combinadas, se anuncian los platos especiales. Sus paredes internas tienen franjas verdes y blancas, columnas de hierro y una gran barra antigua.

Su carta tiende al "deli natural", es decir, tiene una marcada inclinación hacia los platos vegetarianos. Sin embargo, también incluye algunos platos con carne de pollo o pescados.
Su especialidad es la hamburguesa vegana de mix de hongos con verdes, tomates, cebolla colorada, pickles, vinagreta de palta y brotes de quínoa, en pan casero. Es también destacable su risotto de hongos y su pesca del día.

Para terminar, se recomienda el postre semifreddo de maracuyá o la torta húmeda de chocolate y castañas, que son los clásicos del lugar.

CLUB SOCIAL

Av. Caseros 442, San Telmo.
Tel: 4307 1919

Este restaurante, ubicado a pocos metros de Parque Lezama, es ideal para tomar unos tragos y picar algo al atardecer en un ambiente "parisino" y joven.

Allí se realizan varias actividades culturales entres ellas todos los miércoles a las 21 "Las Noches de Jazz".

De su carta, se destaca como plato principal el Lomo en reducción de malbec, acompañado con papa ahuecada con queso philadelphia, panceta y ciboulette o el Salmón blanco con leche de coco, Absolut vainilla y salteado de espinacas, brotes y tomates cherrys confitados y, en materia de postres, es recomendable probar el semifreddo de crema, con praline de almendras, jengibre y miel, volcán de chocolate o mousse de chocolate blanco

Tiene además un menú ejecutivo para el almuerzo y sumaron a su carta platos aptos para celíacos.

CASEROS

Av. Caseros 486, La Boca.
Tel: 4307-4729

A metros de Parque Lezama, su salón tiene toques retro, como mostradores de madera, vajilla antigua y fuentones de fruta como centro de cada mesa y platos típicos porteños, con algunos detalles de autor.

Entre sus platos destacables, y muy abundantes, están la polenta a la plancha con hongos y el matambre de cerdo con endibias.

Un gran punto de atracción es un amplio ventanal sobre la avenida Caseros, llenando de luz el espacio y creando con una iluminación tenue un clima de intimidad. Lo más lindo, las mesitas de afuera.

LA POPULAR

Av. Caseros 442, San Telmo.
Te:l 4307 1919

Este restaurante está ubicado en la esquina de avenida Caseros y Bolívar. Está ambientado como una vieja cantina barrial con unas enormes ventanas que llenan de luz el lugar. Tiene una carta pequeña pero que varía diariamente. Es un lugar ideal para la familia o para un almuerzo de trabajo entre semana.

Este bodegón conserva intacta su estructura interior, la barra en el centro, las columnas de hierro, las clásicas ventanas de madera y una gran colección de antiguas botellas y pingüinos para el vino de la casa.

De su carta, destacan los platos fijos: milanesa napolitana, macarrón con tuco y pesto, paella valenciana, molleja al verdeo, pollo a la portuguesa, cordero braseado, rabo de toro, rabas y bondiola a la sidra. Todas las propuestas son abundantes y tienen un precio accesible que hace honor a su nombre.

CAFÉ SAN JUAN

Av. San Juan 450, San Telmo.
Tel: 4300-1112

La peculiaridad del lugar es que no hay una carta, todos los platos a están detallados en una pizarra que va variando con el correr de los días.

Qué pedir: arrancar con las tapas es un must del lugar, queso brie con tomates confitados, tortilla de papas y gírgolas en escabeche, paté de conejo con confitura de ciruelas al balsámico, ostras frescas y liebre marinada.

Un dato: el lugar es pequeño asique lo mejor es reservar con anticipación. A partir de toda esta movida foodie, los chefs tomaron gran protagonismo. En el país, el último celebrity chef es Leandro Cristóbal, el excéntrico cocinero de Café San Juan. Su propio reality se emite por Utilísima y por Fox Life.