

ÁNIMA

El sanjuanino Emanuel Yáñez y la sanrafaelina Florencia Lafafé se conocieron en 1984 en el restaurante que Francis Mallmann tenía en Mendoza. “A fines de 2007 surgió la idea de ir a conocer qué otras cosas se estaban haciendo en el exterior, con la intención de aprender y formarnos. Éramos conscientes de que era muy pronto para nuestro proyecto personal”, dice Florencia.

Viajaron a España y descubrieron un círculo gastronómico interesante en Barcelona, donde lograron insertarse. Lo que empezó como un periplo de un año terminó siendo casi una década. Ese tiempo sirvió para elaborar y madurar su propia idea. Sobre el final de la experiencia nació su primer hijo y decidieron volver.

Eligieron Bariloche porque el entorno y el estilo de vida les recordaba al lugar donde vivían en las afueras de Barcelona, en el Prepirineo. Ema y Flor abrieron **Ánima** en 2018, en un espacio que había funcionado como restaurante vegetariano, muy cerca de la laguna El Trébol, en el Circuito Chico. Aunque la propuesta tiene estrecha relación con la cocina catalana, también hay otras influencias en las brasas y los fuegos, elementos que los representan. En septiembre de 2023, los cocineros idearon un plato de trucha curada con velouté de trucha ahumada, huevas de trucha y pera que resultó ganador de la 5ta edición del Prix Baron B - Édition Cuisine, el concurso de gastronomía más relevante de Argentina. Trabajan con reserva y conseguir lugar no es fácil —se manejan solamente 20 cubiertos—, pero vale la pena.

Circuito Chico km. 18; de lunes a viernes de 19:30 a 22 horas; @animarestaurante

QUETRO

Martín Erkekjdjian y María Constanza —Coni— Rossi se conocieron en el Hotel Faena, pero fue un encuentro breve. Al poco tiempo, él se fue a Estados Unidos y se reencontraron meses después, en 2005, durante la apertura de un hotel en El Calafate: allí se dio el flechazo. Al final de esa temporada hicieron un viaje de mes y medio por la Patagonia y, al volver a Buenos Aires, a Martín le ofrecieron trabajo en Bariloche. Era el lugar donde ambos querían estar. “Cada uno había venido de vacaciones, de adolescentes, con la mística mochilera. Y si había un destino para elegir en esos recorridos por los lagos, era Bariloche”, dice Martín.

Luego de más de 10 años de desarrollo profesional, en permanente búsqueda del equilibrio entre el trabajo y la vida familiar (tienen dos hijos), le dieron forma a **Quetro**. Se trata de un restaurante a puertas cerradas, para 12 comensales, con un menú sorpresa.

El “boca en boca” es el motor de esta propuesta nacida tras la pandemia, que se destaca por una cocina cuidada y servicio relajado. Los cocineros hacen su magia ante los ojos de los visitantes y hay un ida y vuelta gratificante. “Cocinamos para el otro; queremos brindar un disfrute, una sensación, que digas: ‘Qué rico esto, qué lindo mimo’. Y la interacción que logramos con la gente es hermosa”, dice Coni.

Av. Pioneros km. 6; de jueves a sábados, desde las 20:30 horas (los otros días, en exclusividad); @quetrococina



QUETRO. Aquí uno puede sentarse frente a la cocina abierta.



ALTO EL FUEGO. Tiene dos direcciones en Bariloche.

BARILOCHE en 8 restaurantes

Bariloche es sinónimo de nieve en invierno, refugios y lagos en verano. Sin embargo, cada vez más este destino argentino se afianza como faro gastronómico. En los últimos diez años, la ciudad ha desarrollado su propia identidad, que mezcla raíces europeas y productos locales. Aquí, ocho ejemplos para comprobarlo. **por Paz García Pastormerlo.**



PABLO QUIVEN. El chef del restaurante que lleva su apellido.



REENCUENTRO. Martín y Coni, de Quetro, pasaron por varios países antes de juntarse aquí.

QUIVEN

Este restaurante ubicado casi en el kilómetro 20 de la Avenida Bustillo nació hace ocho años, en un momento de maduración en la carrera del chef Pablo Quiven.

“Es una cocina que he ido aprendiendo con el correr del tiempo. Sentía que, trabajando para otros, no podía explayarme como quería, hasta que un día quise probar tener mi propia identidad en mi propia cocina”, explica.

A orillas del lago Nahuel Huapi, **Quiven** ofrece platos modernos, y la innovación a través de las técnicas es uno de sus distintivos. En ese sentido, es una cocina vanguardista. “Mi proyecto es amigable con el entorno y con los productores locales. Trato de no utilizar ninguna materia prima que no tenga cerca. Hago una cocina patagónica moderna”, dice.

Quiven busca magnificar los productos en todos los sentidos posibles. Así, los comensales no solo prueban un tomate en su estado natural, sino también en múltiples



VANGUARDIA. En Quiven, lo moderno se combina con productos locales.

reversiones y aspectos. A lo largo de un menú por pasos, cada plato es una pequeña obra de arte. En 2022, Pablo ganó el Torneo Federal del Chef y eso le permitió pasar a la competencia eliminatoria de Bocuse d'Or en Argentina. En marzo de este año llegó a la final con el Hotel Hilton Buenos Aires y, tras consagrarse, obtuvo el pase para representar a Argentina en los Bocuse d'Or Américas. En Bariloche, Quiven también despliega su magia en el restaurante de fuegos Madurado y en Déjà Vu, del Hotel Cacique Incaoyal.

Av. Bustillo 19688; de miércoles a lunas (solo con reserva; otros días, en exclusividad); @quivenpatagonia

ALMADO

Adrián Lipreti y Daniela —Nani— Roces definen a Almado como “gastronomía de origen en el corazón del lago Nahuel Huapi”. El emprendimiento familiar nació en 2021 y las vistas panorámicas sobre el espejo de agua están entre sus puntos fuertes. La propuesta se completa con los platos a cargo de Lipreti, chef con larga trayectoria en la alta gastronomía. El menú se nutre de sabores y productos de la región. “Cada plato en Almado está cuidadosamente diseñado para resaltar la riqueza y autenticidad de los ingredientes locales. Desde hongos silvestres y truchas frescas hasta frutas autóctonas, la selección de materias primas de excelente calidad es una prioridad. Este enfoque permite a los comensales disfrutar de una experiencia sensorial que honra la tradición y el paisaje patagónico. Para nosotros, la gastronomía va más allá del plato: es un tributo a la tierra y un reflejo de la pasión familiar por la excelencia culinaria, haciendo de cada visita una experiencia íntima y memorable”, explican.

Recientemente, Lipreti y Roces abrieron una segunda locación: ahora Almado

también está en el kilómetro 7 de la avenida Bustillo, en Playa Bonita. Es un ambiente donde —fiel a su estilo— se destaca la vista al lago. Al restaurante original lo llaman **Almado VistaBar**, mientras que al nuevo ambiente se lo conoce como **Almado VistaBonita**. A su vez, la pareja lidera desde 2019 Carnero, un restaurante de carnes de autor ubicado a pocas cuadras del Centro Cívico.

Av. Juan Manuel de Rosas 435 y Av. Bustillo 7911; todos los días, de 12 a 23 horas; @almadobariloche

ALTO EL FUEGO

Matías Bollinger y Valeria Verkys se conocieron en el jardín de infantes, pero luego sus caminos se separaron. Volvieron a cruzarse cuando rondaban los 20 y la gastronomía marcaría los pasos del amor. Él trabajó en restaurantes desde muy chico. Incluso, en uno que perteneció a la familia de Valeria, que se llamaba Tarquino y estaba frente a la plaza Belgrano de Bariloche, a cuatro cuadras del Centro Cívico. Los padres de ella también estuvieron durante una década al frente de El Boliche Viejo, en el río Limay. En 2012, la pareja decidió tener un restaurante propio y se propusieron que la parrilla fuera protagonista. Creyeron que el escenario perfecto era la estación de trenes de Bariloche, inaugurada en 1934. Pero como no quisieron alquilar el lugar, abrieron el primer local de **Alto el Fuego** sobre la calle 20 de Febrero, a 300 metros del Centro Cívico. En 2023 concretaron la apertura de su segundo local, en el legendario edificio histórico revestido en piedra ubicado en el acceso este de la ciudad, sobre la Avenida 12 de Octubre. Las carnes y una nutrida carta de vinos son la marca registrada de ambos espacios. Durante los primeros meses, el local del centro, que está siempre lleno, derramaba clientes hacia su hermano en la estación de trenes. Este año, el segundo Alto el Fuego consiguió tener comensales “orgánicos”.

Av. 12 de Octubre 1923 y 20 de Febrero 451; lunes, de 19:30 a 23:30, y martes a sábado de 12 a 15 y de 19:30 a 23:30; @altofuegopatagonia

LUMBRE

En plena cuarentena, Bautista Villalobos trabajaba en la cocina de una pizzería porteña que ofrecía *take away*. Ahí conoció a Andrea Cova y la historia de amor que los unió también los impulsó hacia Bariloche. Fue el lugar que eligieron para vivir y para dar vida a **Lumbre**, su restaurante a puertas cerradas. En la carta, los platos cambian constantemente, porque trabajan principalmente con productos de estación, tanto exóticos como autóctonos. Su propia huerta orgánica nutre muchas de las preparaciones. En ese sentido, sus creadores hablan de “gastronomía regenerativa”. Andrea suma: “Buscamos mostrar que un restaurante puede ser sustentable. Que puede tratar sus residuos, en un rubro que genera muchos desechos. Acá no usamos plástico; hasta las servilletas son reutilizables”.

El proyecto comenzó en 2022 en otro espacio, pero actualmente funciona en una pequeña y pintoresca cabaña de troncos cerca del kilómetro 20 de la avenida Bustillo. Los principales clientes son turistas habituados de Bariloche, esos que vuelven cada verano a la ciudad. Si bien en sus orígenes ofrecían un menú degustación en ocho pasos, hoy encuentran inspiración “en los cantos y las costumbres culinarias ancestrales”. A través de un menú en seis tiempos, Bautista y Andrea buscan expresar “todo lo que brota naturalmente de nuestro suelo: los sabores endémicos”.

Av. Bustillo km 20; martes a sábado, desde las 20 horas; @lumbrepatagoniargentina



TRENES. La antigua estación ferroviaria es hoy uno de los locales de Alto el fuego.

NENÉ

El nombre del lugar honra a la abuela del cocinero y pastelero Joaquín Facio, Nené, que tiene 101 años. Tras trabajar en hotelería en Bariloche y luego como consultor gastronómico en Buenos Aires y Punta del Este, Facio volvió a la Patagonia en 2019 con la intención de abrir **Nené Bar**, y lo hizo junto a su socia y amiga Melina Lázaro. “Bariloche está lleno de fondas, restaurantes familiares y cervecerías, pero hay pocos lugares informales donde se coma bien. La idea fue abrir un bar con buena comida al que puedas ir todos los días sin necesidad de reservar o de *empilcharte*”, dice Joaquín.

El lugar le otorga particular importancia a la trazabilidad de las materias primas, por lo que sus creadores tienen mucho vínculo con los productores. También impulsaron la corderería: en la barra, el *bartender* Alexander Martínez crea tragos que entablan diálogo con los platos del bar. En uno de los cócteles utilizan recortes de pan y de queso que quedan en la cocina, por ejemplo, para conseguir una propuesta conceptual integral. En la reapertura pospandemia, Joaquín y Melina decidieron sumar el condimento cultural, pensando en quienes buscaban tomar algo y ver un buen espectáculo. Eso resultó uno de los puntapiés del éxito del bar a nivel local, que cuenta con una nutrida agenda. Y si bien la carta cambia constantemente, hay platos que los visitantes no paran de pedir: el vitel toné de carré de cerdo hecho a baja temperatura, con pickles de cebolla y hojas de alcaparras; el brioche de cogote de cordero, yemas curadas y mayonesa de wasabi; y la tortilla de papa babé.

Avenida San Martín 672; domingo a jueves, de 18 a las 3 de la mañana, y viernes y sábado, hasta las 4 am; @nene.bariloche

NICHO

A fines de 2022, luego de vivir y trabajar en el exterior, Pedro Trapani y Nicolás Wolf decidieron volver a Bariloche, donde se criaron, para encarar un proyecto de encuentros itinerantes que combina arte y gastronomía. “El arte como eje transversal en nuestro mundo, junto con nuestra atención personalizada y las propuestas gastronómicas adaptadas a las circunstancias de cada evento hacen que cada encuentro sea especial, en una atmósfera distendida y difícil de replicar”, dicen sobre el proyecto que ahora busca expandirse a otras ciudades del país y a España.

Casa Cassis (en Villa Lago Gutiérrez) fue durante estos años el principal espacio de muchos de los eventos de **Nicho** e incluso del Winegarden que realizaron el verano pasado Nico y Pedro junto a la chef Mecha Solís. Para el verano 2024/2025, hay una nutrida agenda en Bariloche, San Martín de los Andes y Villa La Angostura. En general, los encuentros se dividen en dos tiempos: el primero, en el que la gastronomía es protagonista (con platos de cocineros invitados, tragos de autor y maridaje de vinos) y el segundo en el que el arte se manifiesta con músicos y creadores visuales que ofrecen conciertos íntimos, intervenciones y hasta baile.

Ruta 82, Villa Lago Gutiérrez; @nicho.encuentros