

TENDENCIAS

Los 10 mejores nuevos restaurantes para probar en 2022

Conocer establecimientos nuevos y espacios ideales donde degustar de gastronomía tradicional o internacional, es un plan perfecto para estos días de ocio y descanso



Por **Belen Filgueira**
26 de Diciembre de 2021



Llegan las vacaciones de verano, y para los que vienen o se quedan en la ciudad, Buenos Aires es un abanico de posibilidades que sin duda merece la pena aprovechar

Ojalá **2022** sea **el año del fin de la pandemia** y podamos celebrarlo recuperando la normalidad en algunas de nuestras actividades favoritas, **como ir a conocer los nuevos restaurantes de nuestra ciudad**. Conjurando este deseo, empezamos a hacer la lista de los locales porteños (y otros no tanto) que llevan relativamente poco tiempo en marcha y que, si no los conocí **a encantar probar en las próximas semanas**.

En la Ciudad de Buenos Aires, **la oferta para salir a comer es infinita** y desde hace ya varios años, **es un hervidero gastronómico a nivel internacional**. Sí, es la eterna búsqueda. **El restaurante de moda puede cambiar cada semana, aun en tiempos difíciles**. El nivel de aperturas, de nuevos conceptos y cocinas, jóvenes talentos o potentes emprendedores que apuestan por la hostelería es tal, que es imposible controlarlo al 100%.

Podrán tener un estilo culinario u otro, podrán centrarse más en lo estético que en lo gastronómico o viceversa. Algunos presumen de increíbles salones y terrazas, otros de contar con pocos lugares para servir a los comensales. Unos persiguen una experiencia gustativa, otros que nos lo pasemos fenomenal rodeados del ambiente más cool de la ciudad. En cualquier caso, estos son algunos de **los nuevos restaurantes que están en auge, los que querés visitar con alguien que está de paso y los que buscás para sorprender a tu pareja o para juntarte el fin de semana con amigos**.

Terrazas al Lago



Se trata de un espacio gastronómico que se encuentra en el club de campo Pilar Patagonia

En diciembre inauguró en **Pilar** una **nueva opción gastronómica y de entretenimiento: el restaurante Terrazas al Lago con una propuesta de cocina internacional con toques patagónicos**. Se trata de un espacio gastronómico que se encuentra en el club de campo **Pilar Patagonia**, administrado por la **FUNDACIÓN DAC - Por la Cultura y las Artes Audiovisuales**, cuyo propósito es que ‘el cine argentino llegue a cada rincón del país y sea visto por todos, especialmente los jóvenes’.

“Nuestra propuesta es **disfrutar de un paseo por nuestra reserva**, con sus caminos rodeados de una añosa arboleda; **descansar en los miradores junto a los lagos, observar la naturaleza y simplemente relajarse**. Queríamos traer el espíritu de la Patagonia a la ciudad y creo que lo hemos logrado”

La cocina, a cargo del chef **Emiliano Cafiso** (Ex Bengal CasaSur), **combina los fuegos** - inspirados en la Patagonia- **con algunas variantes internacionales:** de Europa al sur de nuestro país, en un chasquido. “Utilizar materia prima de excelente calidad nos permite lograr un producto terminado en la misma línea. De esa manera marcamos la diferencia”, cuenta. **“El lugar claramente fue la inspiración para lograr esta carta: inmediatamente me trasladó a la Patagonia, por lo que era inevitable no derivar en entradas, platos, postres y productos de esa región”**, detalla **Cafiso**.

¿Cuáles podríamos decir que son los puntos altos? El pulpo confitado, el gigot de cordero patagónico, el rack -que son las costillas-, los ravioles y la tabla de ahumados. De postre: la tarta de manzana -húmeda, con mucho caramelo y una Cremee de americana y vainilla-.

¿Dónde? Ruta Provincial 28, Kilómetro 5.8, Pilar

SEGUIR LEYENDO:

[Los 11 restaurantes argentinos elegidos entre los 50 mejores de América Latina](#)

[Los mejores restaurantes del mundo en 2021, según The World's 50 Best Restaurants](#)

[Estos son los 38 mejores restaurantes en Buenos Aires](#)