

# MENÚ *estacional*

Entre las fuentes de inspiración CULINARIA de *Buenos Aires* se agolpan restaurantes que materializan una *alimentación consciente*. Estos lugares fusionan los sabores idóneos de diversas REGIONES y trazan la senda del futuro...



## LET IT V

Toda una declaración de excepcionalidad y puesta en valor de los sabores emerge en Let it V. Su propuesta inclusiva para todos los paladares, productores independientes y cocina fusión reinventan uno de los principales símbolos de Buenos Aires: su gastronomía. A la colección de burritos y un sushi *plant-based* vanguardista se le añade una formidable entrada de duraznos, que, junto a su pastelería, sella una revolución en el concepto.



## OLEADA

Un viaje sensorial requiere aliados impetuosos. Es por ello que Marcelo Boer, Ailin Malimoweka y Matthew Kenney bosquejaron los cimientos de Oleada, un restaurante que desembarcó en Palermo en mayo de este año. Sirviéndose de la inspiración culinaria más intrínseca de México, y con una perspectiva que encuentra su esplendor en la sensación orgánica y en los alimentos provenientes de la tierra, conciben deliciosas tortillas y chiles.



## SACRO

Jóvenes emprendedores, artesanos locales y artistas audiovisuales cristalizaron la propuesta de Sacro, un restaurante que se define por el amplio abanico culinario de los sabores del mundo. Con una gran combinación de diseño, naturaleza y arte, definieron la vertiente más disruptiva de platos que se arraigan a los hongos y las plantas, con ingredientes estacionales que se convierten en el ápice de su propuesta. ● MARÍA BELÉN ARCHETTO

## MUDRÁ

Bajo un concepto que abraza una locación de ensueño cedida por Fundación Patagonia, los fundadores de Mudrá están dispuestos a reinterpretar el concepto *plant-based* en pos de dinamizar la escena local con un dejo de modernidad que se torna palpable a través de un interiorismo apacible e innovador. Sus creaciones culinarias se ciñen en torno a productos orgánicos, de estación e ingredientes vegetales.



## FIFÍ ALMACÉN

Si hay un sitio que orchestra el sueño familiar de una madre y un hijo, ese es Fifi Almacén. Tras el surgimiento de la pandemia, su pasión por el aprendizaje y la mirada atenta al cuidado del medio ambiente agudizaron una carta gastronómica con acento prominente en las plantas. Entre vinos sensibles, ragú, croissant con palta, una variedad de *bunches* creativos y un consumo consciente sellan la atmósfera *plant-based* de Buenos Aires.

