

## Piantao, "locura" hecha realidad

Publicado el 20/09/2019 por Ángeles Cosano - Comentarios (0)



Sabores auténticos que te transportarán a los orígenes de la cocina argentina de toda la vida a través de la parrilla.

El chef bonaerense **Javier Brichetto** regresa a sus raíces con esta nueva propuesta cuyo nombre, **Piantao** –término lunfardo del argot rioplatense que significa "loco"– ya es toda una declaración de intenciones por volver a sus raíces, al fuego... y a espectaculares cortes de carne procedentes de La Pampa. Carnes maduradas durante 40 días como el ojo de bife, el bife de chorizo y la tira de asado, y otros cortes menos conocidos como la arañita o el asado americano.



Para ello dispone de una original parrilla a la vista, diseñada por el mismo Brichetto, al calor de una brasa formada a partir de quebracho blanco y encina nacional, traída de la localidad madrileña de Aldea del Fresno, a fin de ofrecer ese punto mágico de asado al más puro estilo argentino, junto a un glorioso aderezo, su salsa chimichurri.



Tampoco debes perder de vista otras deliciosas sugerencias como la humita en chala, un plato de maíz molido muy tradicional del norte de Argentina; la papa aplastada con salsa criolla o su chorizo chacarero. En plan goloso, te será muy difícil resistirte ante el panqueto de manzana caramelizado con helado de arroz con leche o el alfajor helado con dulce de leche y chocolate Águila.

En buena lógica, su carta líquida presenta una muy interesante selección de etiquetas argentinas, con las variedades malbec y torrонтés como grandes estrellas.

Precio medio: 50€

[Me gusta 4](#)
[Twitter](#)
[+](#)
[Marcador](#)

## Artículos relacionados



La Conservera en Madrid



Veritas, el "paraíso ecológico" abre en Madrid



The Westin Palace y su mágico Fin de Año



Chigre, Asturias de rechupete

## Añade tu comentario

Nombre (obligatorio)

Email (obligatorio)

Comentario

Comentar

Síguenos en Twitter

Síguenos en Facebook

## Vinos españoles Gran Bacchus de Oro 2020

### VINOS TINTOS

**Anayón Parcela 15 2017.** Grandes Vinos y Parcelas (DO Cariñena)

**Solterroir 2012.** Compañía Vinícola Solterra (DO Ribera del Duero)

**Km 400 2007.** Bodegas y Viñedos Bergidenses (DO Bierzo)

**Barco Las Culebras Reserva 2013.** Viñayara (DO Ribera del Duero)

**Faustino Crianza Serie Magna 2017.** Bodegas Faustino (DO Ca. Rioja)

### VINOS BLANCOS

**Bordón Viña Sole Reserva 2011.** Bodegas Franco-Españolas (DO Ca. Rioja)

**Granbazán Etiqueta Ámbar 2019.** Bodegas Agro de Bazán (DO Rías Baixas)

### VINOS GENEROSOS

**Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S.** González Byass (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

**Amontillado Tradición.** Bodegas Tradición (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

**Palo Cortado Tradición.** Bodegas Tradición (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

**Oloroso Tradición.** Bodegas Tradición (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

**Coquintero Fino.** Bodegas Osborne (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

**Solera India Medium Rare.** Bodegas Osborne (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

**Palo Cortado De la Cruz de 1767.** Bodegas Arfe (DO Jerez-Xérèx-Sherry)

### VINO BLANCO DORADO

**De Alberto Dorado.** Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez (DO Rueda)

### FONDILLONES

**Fondillón 50 años.** MG Wines Group (DO Alicante)

**Brotos Gran Fondillón Reserva 1964.** Bodega Brotos V&A (DO Alicante)

**Brotos Gran Fondillón Reserva 1970.** Bodega Brotos V&A (DO Alicante)

### VINOS BLANCOS DULCES

**Las Virtudes Fortaleza 2018.** Bodega Nuestra Señora de Las Virtudes (DO Alicante)

**Sierra Viento Ice 2017.** Bodegas San Valero (DO Cariñena)

### VERMUT

**Padró & Co. Rojo Amargo.** Padró i Família (Tarragona)

Vinos y un vermut que han alcanzado puntuaciones superiores a 92 puntos sobre 100 en la XVIII Edición del **Concurso Internacional de Vinos Bacchus**, organizado por la Unión Española de Catadores. Cata a ciegas de 1.578 referencias de todo el mundo, realizada por un total de 80 expertos nacionales e internacionales.

[Me gusta 0](#)
[Twitter](#)
[+](#)

[+](#) Marcador

## Tags

[Aceite](#)
[Almería](#)
[Balears](#)
[Barcelona](#)
[Bares de vinos](#)
[Bocados gourmet](#)
[Café](#)
[Cava](#)
[Cervezas](#)
[Champagne](#)
[Chiringuitos](#)
[Comer bueno y barato](#)
[Coruña](#)
[Cuenca](#)
[Cádiz](#)
[Cócteles Destilados](#)
[Espumosos](#)
[Ferias gastronómicas](#)
[Hoteles de playa](#)
[Hotel gastronómico](#)
[Hotel rural](#)
[Hotel urbano](#)
[Madrid](#)
[Málaga](#)
[Mercados](#)
[Personajes](#)
[Pontevedra](#)
[Restaurantes](#)
[RUEDA](#)
[Rutas gastronómicas](#)
[Salamanca](#)
[San Sebastián](#)
[Sevilla](#)
[Sidra](#)
[Supermercados](#)
[Tapas](#)
[Tiendas gourmet](#)
[Vermut](#)
[Vinos buenos y baratos](#)
[Vinos top](#)

## Categorías

[› Gastroagenda](#)
[› Noticias gourmet](#)
[› Lo último](#)
[› Top alimentos y direcciones gourmet](#)
[› Cata de alimentos gourmet](#)
[› Rutas gastronómicas](#)

## Archivo

[› mayo 2020](#)
[› marzo 2020](#)
[› febrero 2020](#)
[› enero 2020](#)
[› diciembre 2019](#)