



RosarioGastronómica

Del 12 al 18 de mayo. Rosario, Santa Fe. Argentina **2013**

«La mesa está servida»

Foro sobre gastronomía - Clases magistrales - Ruta gastronómica
con menús especiales - Cursos de cocina - Circuito de copas -
Catatas de vinos - Talleres para niños - Actividades sociales gratuitas -
Recorridos por parques huertas.

Tras el éxito logrado en sus dos ediciones anteriores, el gran festival de la gastronomía rosarina volverá a movilizar a toda la ciudad, integrando múltiples propuestas y reflejando el posicionamiento de Rosario como un polo gastronómico de proyección nacional e internacional.

Será una semana en la que se ofrecerá un completo abanico de actividades destinadas a acercar distintas perspectivas del mundo culinario a adultos, jóvenes y niños. Habrá desde catas de vinos, aperitivos, aceites y café, hasta clases magistrales, pastelería para chicos y visitas a las huertas orgánicas de la ciudad. Al mismo tiempo bares, restaurantes, parrillas y pizzerías abrirán sus puertas con platos creativos y a precios especiales, completando el despliegue de aromas y sabores del mayor evento anual dedicado a la gastronomía de Rosario y la región.

Programación

Menús de tres pasos en restaurantes adheridos (*)

Durante toda la semana podés encontrar estos menús en los diferentes restaurantes de la ciudad.

Domingo 12

11 a 19 hs. **Feria de economía solidaria.**

Parque Norte (Av. Oroño esq. Rivadavia)

11 hs. **Sabores saludables.**

Con la presencia de los chefs de la Fundación Rosario Cocina Ideas, donde se repartirán bebidas y alimentos saludables.

Calle Recreativa (Bu. Oroño y Tucumán)

Lunes 13

8 a 18 hs. **Feria de economía solidaria.**

Plaza San Martín (Córdoba esq. Moreno)

11 hs. **Clases abiertas de cocina en Centros de Distrito Municipales**

Chefs de la Fundación Rosario Cocina Ideas.

A cargo de Oscar Jaskelioff, Marcelo Megna y Luciano Nanni

Centro de Distrito Norte «Villa Hortensia» (Warnes Ignacio 1917)

A cargo de Guillermo Boffa, Pablo Künzel y Damián Delorenzi

Centro de Distrito Noroeste «Olga y Leticia Cossettini» (Provincias Unidas 150 bis)

A cargo de Francisco Matar, Alejo Uribe y Leonardo Genovesse

Centro de Distrito Sur «Rosa Ziperovich» (Uriburu 637)

16 hs. **Clase. Pastelería contemporánea para la hora del té.**

A cargo de Lucas Meneghini.

Escuela Alta Cocina – ISHyR (Catamarca 1839)

Actividad gratuita con inscripción previa:

Tel. 0341 4401454 - email: gastronomia@ishyr.com.ar

- Cupos limitados-

17 hs. Cata y degustación de aceites de oliva, «Su buen uso gastronómico».

A cargo del Sr. Miguel Zuccardi.

Esplendor Savoy Rosario (San Lorenzo 1022)

Actividad gratuita con inscripción previa:

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar

17 hs. Clase. Los cócteles Clásicos del Caribe, sus técnicas y secretos.

A cargo de Cristian Arias.

Escuela Alta Cocina – ISHyR (Catamarca 1839)

Actividad gratuita con inscripción previa

Tel. 0341 4401454 - email: gastronomia@ishyr.com.ar

-Cupos limitados-

18 hs. Clase magistral de pastelería y panadería.

A cargo de Lucas Trecco y Jorge Lalla.

Escuela AEHGAR (1º de mayo 1676)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 5681166/7 o 4472144 - email: escuela@aehgar.com.ar

-Cupos limitados-

19 hs. Taller de coctelería para aficionados, dictado por profesionales del grupo Rosario Bartenders.

Room 302 (3 de Febrero 893)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 153- 091605 / 447-5667 - email: rosariobartenders@gmail.com

-Cupos limitados-

Martes 14

15 hs. Visita guiada al parque Huerta «Molino Blanco».

Clase de cocina «Temática», a cargo de los chefs Pablo Künzel e Ignacio Oleaga.

Salida: Bu. Oroño Esq. Tucumán.

Actividad gratuita con inscripción previa:

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar.

-Cupos limitados-

17 hs. Clase. Ensaladas prácticas y modernas.

A cargo de Guillermo Boffa.

Escuela Alta Cocina – ISHyR (Catamarca 1839)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 4401454 - email: gastronomia@ishyr.com.ar

-Cupos limitados-

17 hs. Clase. Introducción al mundo de las bebidas. Cócteles clásicos del mundo con técnicas de actualidad.

A cargo de Luis Ignacio Herrera.

Escuela Alta Cocina – ISHyR (Catamarca 1839)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 4401454 - email: gastronomia@ishyr.com.ar

-Cupos limitados-

18 hs. Los aperitivos, el comienzo de cada comida. Cata y presentación

A cargo de Martín Augmendi (Brand Ambassador de Campari Argentina).

Bar El Cairo (Sarmiento Esq. Santa Fe)

Actividad gratuita con inscripción previa:

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar

-Cupos limitados-

Miércoles 15

8 a 18 hs. **Feria de economía solidaria.**

Plaza San Martín (Córdoba esq. Moreno)

9 a 17 hs. **Apertura Muestra de vajilla de infusiones. In-Fusión.**

El escenario del beber con arte.

Museo Municipal de Arte Decorativo «Firma y Odilo Estévez» (San Lorenzo 753)

14 a 18 hs. **2º Edición del Foro-Debate con reconocidos profesionales de la gastronomía y periodistas. «Hacia dónde va la gastronomía».**

Con la presencia de Alejandro Maglione (La Nación Online, Conexión Brando), Claudio Weissfeld (Revista Joy), Cristina Goto (Cuisine & Vins), Ernesto Oldenburg (elgourmet.com), Luis Lahitte (Vía Restó), Laura Vilariño (Diario Clarín, Suplemento Ollas y Sartenes), Chef Pablo Massey (La Panadería de Pablo), junto a los chefs de la Fundación Rosario Cocina Ideas.

Moderadores: Claudia Caprile (Viagourmet.com) e Ignacio Negri (ON 24).

Hotel Presidente (Corrientes 919)

Asistencia libre y gratuita con inscripción previa:

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar.

-Cupos limitados-

18 hs. **Firma del libro de Pablo Massey «Cocina sin excusas».**

Hotel Presidente (Corrientes 919)

Jueves 16

9 a 17 hs. **Muestra de vajilla de infusiones. In-Fusión.**

El escenario del beber con arte.

Museo Municipal de Arte Decorativo «Firma y Odilo Estévez» (San Lorenzo 753).

10 hs. Clase de sushi.

A cargo de María de los Ángeles Soso

Escuela de Cocina Más (Pte. Roca 449)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 4486430 - email: escueladecocina@cocinamas.com.ar

14 hs. Clase de pastas mediterráneas.

Escuela de Cocina Más (Pte. Roca 449)

Actividad gratuita con inscripción previa

Tel. 0341 4486430 - email: escueladecocina@cocinamas.com.ar

-Cupos limitados-

16 hs. Clase de cup cakes

Escuela de Cocina Más (Pte. Roca 449)

Actividad gratuita con inscripción previa

Tel. 4486430 - email: escueladecocina@cocinamas.com.ar

-Cupos limitados-

17 hs. Cata de vinos para jóvenes.

Introducción al mundo del vino.

Dictada por el Profesor César Moreno. Menores de 30 años.

Plaza Real Suite Hotel – Santa Fe 1632

Actividad gratuita con inscripción previa

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar

17 hs. Clase de cocina magistral.

Temática: Innovación en la cocina. A cargo de los chefs de la Fundación Rosario Cocina Ideas.

Actividad libre y gratuita. No requiere inscripción.

La Pérgola (Pte. Roca y el río)

16 hs. Clase de Macarons

Escuela de Cocina Más (Pte. Roca 449)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 4486430 - email: escueladecocina@cocinamas.com.ar.

-Cupos limitados-

Viernes 17

8 a 13 hs. Feria de economía solidaria

Plaza López (Av. Pellegrini esq. Buenos Aires)

9 a 17 hs. Muestra de vajilla de infusiones. In-Fusión.

El escenario del beber con arte.

Museo Municipal de Arte Decorativo «Firma y Odilo Estévez» (San Lorenzo 753)

17 hs. Clase de Cocina Argentina

A cargo de Augusto González, Mariano Zichert y Oscar Jaskelioff.

Gato Dumas Colegio de Cocineros (Bu. Oroño 355)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 4255052 - email: rosario@gatodumas.com o personalmente.

-Cupos limitados-

18 hs. Charla y degustación de cafés. Introducción al mundo del espresso.

Dictada por Gabriel Lancelloti.

Showroom La Fazenda (Santa Fe 1598)

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar

-Cupos limitados-

Sábado 18

9 a 17 hs. Muestra de vajilla de infusiones. In-Fusión.

El escenario del beber con arte

Museo Municipal de Arte Decorativo «Firma y Odilo Estévez» (San Lorenzo 753).

11 a 19 hs. Feria de economía solidaria.

Parque Norte (Av. Oroño esq. Rivadavia)

12 hs. Intervención de sándwiches de autor.

A cargo de los chefs de Rosario Cocina Ideas. Actividad a beneficio de la Asociación Encuentro. Los chefs intervendrán sándwiches y serán vendidos al público.

La Pέργola (Pte. Roca y el río)

15 hs. Entrega de reconocimientos.

Se entregarán distinciones a personalidades e instituciones destacadas en la industria gastronómica de la ciudad de Rosario, como cierre de la Semana Gastronómica.

Entregados y seleccionados por las comisiones directivas de la Fundación Rosario Cocina Ideas, AEHGAR y ETUR.

La Pέργola (Pte. Roca y el río)

16.30 hs. Taller y clase de pastelería para niños.

A cargo de jóvenes chefs destacados de las escuelas de gastronomía de la ciudad.

Museo de los Niños (Parque Escalabrini Ortiz, Junín 501)

Tel. 0341 5304418 - email: eventos@augustosaracco.com.ar.

-Cupos limitados-

17 hs. Charla y degustación de té «Introducción al mundo del té».

A cargo de la Tea Master Liliana Venerucci y la Sommelier de té Wendy Parsons. Ambas especializadas en Etiqueta del té.

Se presentarán té s emblemáticos de diferentes culturas, con el acompañamiento de su vajilla tradicional. Degustaciones enmarcadas en tiempos históricos, despliegue de los sentidos con el envolvente encanto de cada té, su sensibilidad y su tradición milenaria.

Museo Municipal de Arte Decorativo «Firma y Odilo Estévez» (San Lorenzo 753).

Actividad gratuita con inscripción previa.

Tel: 0341 4802547- email: actividades@museoestevez.gob.ar

-Cupos Limitados-

Circuito de copas

Del 12 al 18 de mayo de 19 a 23 hs.

En el marco de Rosario Gastronómica 2013, las firmas Nieto Senetiner (con su línea Emilia), Familia Zuccardi (Santa Julia), Gancia y 1882 organizan un particular Circuito de Copas en el barrio Pichincha. El recorrido comienza cuando cae el sol, a las 19hs., y abarca seis bares emblemáticos reunidos en sólo cuatro cuadras. Hasta las 23hs, cada punto del circuito tiene bebidas recomendadas y acompaña cada copa con una tapa sin cargo.

Ideal para moverse a pie, probar distintas barras y, además, sentirle el pulso a Pichincha, barrio que dio lugar a historias oscuras de mafias y burdeles el siglo pasado, y hoy se ha convertido en uno de los más concurridos centros de gastronomía y movida nocturna. La propuesta incluye, además, una cuadra por el tradicional Bu. Oroño.

Copas recomendadas

- **Lunes 13**

Noche de Copas Rojas (vino rosado / Gancia Spritz)

- **Martes 14**

Noche de Copas Blancas (vino blanco / Americano Gancia).

- **Miércoles 15**

Noche de Copas Negras (vino tinto / Fernet 1882).

- **Domingo, jueves, viernes y sábado**

Variedad de Copas.

Sobre la ruta



Capo Di Capi

Jujuy 2498

Reservas - 0341 430-9093



O'Connell'S Jujuy

Jujuy 2239

Reservas - 0341 430 1652



Benito

Oroño 46

Reservas - 0341 152790230



Johnny B. Good

Bu Oroño esq Guemes

Reservas - 0341 4210676



The Beatles Memo

Bu. Oroño 107 bis

Reservas - 0341 223-0757

(*) **Restaurantes adheridos:**

Los restaurantes adheridos están divididos por categorías según su especialidad:

- **Brasas:** Parrillas
- **Sartenes:** restaurantes, cocina de autor.
- **Ollas:** boliches, bodegones y comedores.
- **Hornos:** pizzerías y rubros similares.
- **Tablas:** chopperías y bares.

room
cocina+copas

Room

3 de Febrero 893

Reservas - Tel.0341 4475667

Ubicado en el centro de la ciudad de Rosario, ROOM 302 vio la luz en agosto de 2004. Su chef y propietario, Alejo Uribe, luego de su paso por Buenos Aires, donde abrió su primer restaurant «El Mojo», y cocinar en eventos y establecimientos de Buenos Aires y Rosario, decide ir más allá y abrir ROOM 302 con una propuesta totalmente innovadora y única en esta ciudad. Comenzando con una cocina tradicional que llamó «Cocina de Origen», combina la armonía perfecta de los sabores ancestrales de Tailandia. Conscientes de que el acto de comer es una experiencia que excede al sentido del gusto, en Room hemos apostado, desde nuestros inicios, a involucrar activamente los cinco sentidos, con el fin de lograr que este acto se convierta en un momento de placer, digno de recuerdo.

Sartenes \$80.-



POBLA DEL MERCAT
PETIT RESTO

Pobla del Mercat

Salta 1424

Reservas - Tel. 0341 4471240

Bajo la dirección de su chef propietario, Luciano Nanni, Pobla del Mercat ofrece una propuesta que gira en torno a la cocina española de vanguardia. Ha sido pionero en la aplicación de la cocina al vacío, modalidad que se inventó en Francia y logró una particular evolución en España.

El lugar es agradable y ha sido diseñado con tintes minimalistas que juegan con la calidez de la madera y los techos altos de una antigua casona.

En la planta baja cuenta con tres espacios diferenciados, uno de ellos con sillones para momentos más relajados, y en el subsuelo suma además una amplia cava para reuniones y pequeños eventos.

Sartenes \$80.-



Lorenzo

Italia 590 Esquina San Lorenzo.

Reservas - Tel. 0341 4255437

Desde 1997, clásico bar y restaurante. Durante el día puede desayunar ó almorzar con nuestros recomendados menús ejecutivos. Por las noches sólo restaurante con una variada carta donde se destacan nuestras pastas caseras elaboradas en forma artesanal. Tarjetas de crédito y débito. WiFi

Sartenes \$80.-



Benito

Bu. Oroño 46

Reservas - 0341 152-027230

Benito Ristorante abrió sus puertas en enero de 2013. Es uno de los pocos locales gastronómicos que ofrecen toda la tradición del país europeo.

La carta del lugar va de la mano con los conceptos de la gastronomía italiana, y como no podía ser de otra manera, comienza con los «antipasti». A los clásicos arancinis y Parmigiana di melanzane, se suman opciones más gourmet. Dentro de los Primi o primeros platos, que en Italia son las pastas y los arroces, se distinguen los Malfattis de ricota y espinaca al curry, una excelente Lasagna alla Benito y pastas clásicas. En Benito pasta seca italiana, perfectamente cocida, e ingredientes frescos de productores locales. Luego llegan los Secondi, es decir las carnes, entre las que resaltan el Paillard de Vitellone y el Salmone del Pacífico alla Mugnaia. A este menú tan cuidado se suma la opción de un «Angolo Rústico» que mezcla la idea de un almacén con una propuesta más descontracturada, donde se pueden saborear pizzas caseras, paninis y calzones.

Sartenes \$80.-



Bar del mundo

Pellegrini 1109

Reservas - Tel. 0341 155028039

En la Tierra habitan 7.000.000.000 personas de diversas nacionalidades, culturas, razas y etnias, que hablan 6000 idiomas diferentes y profesan religiones distintas...diferencias que hacen que el Mundo sea un lugar más interesante para vivir. Bar del Mundo quiere utilizar esta sección para acercarnos a esa diversidad cultural tan apasionante, explorando la gastronomía, las danzas, la artesanía y las costumbres de los distintos pueblos.

Sartenes \$80.-



Bon gusto

San Martín 978

Reservas - 0341 4215460

Bon Gusto, es todo casero. Un lugar con más de 15 años de trayectoria brindando calidad y servicio.

Ubicado en plena peatonal San Martín. Nuestro local es un verdadero obligado en la ciudad a la hora de elegir carnes, pastas y pizzas de nota bien casera y de gran variedad.

Somos recomendados como un resto bar con excelente calidad gastronómica. Contamos un gran salón para cumpleaños, desayunos, bautismos, civiles, reuniones con una capacidad de hasta 80 personas.

Hornos \$55.-



Chinchibira

Santiago 101

Reservas - Tel. 0341 4398720

Chinchibira abrió sus puertas en el año 1999. Siempre fue un lugar de encuentro, vincular, de los afectos, y donde la calidez sumaba sabor al plato.

Recomendado como bar con platos de autor, las sugerencias del chef son a diario la fuente del deleite de un día cualquiera.

Resto Bar acogedor, placentero, lúdico. La música que se ofrece al ambiente, y que es para cada uno, desde el jazz, la ópera, pasando por melodías de lo más variado de la buena música.

Su amplia vereda emplazada en la esquina de Jujuy y Santiago completa la receta para una ideal salida de verano.

Un lugar especial, los platos y el entorno pensados para complacer.

Sartenes \$80.-



Dock Grill & Wine

Madres de Plaza de Mayo 3010 Torre
Nordlink, Puerto Norte
Reservas - Tel. 341 4461604

Dock Grill & Wine, en las Torres Nordlink, es el primer emprendimiento gastronómico situado en Puerto Norte. Un ambiente distendido y confortable, reservado y exclusivo, con una privilegiada vista al río Paraná, ubicado en un punto estratégico de la ciudad de Rosario. Con una propuesta espacial moderna y original, su cocina conjuga tradición y tendencia en un menú con toques de cocina de autor, que se renueva constantemente; todo con el sello de calidad y distinción que caracteriza a la gastronomía y el servicio de Martha Cura. Un servicio atildado y profesional, Dock Grill & Wine cuida cada detalle al máximo para garantizar la mejor atención.

Sartenes \$80.-



Almacén de Cervezas

Pellegrini 388
Reservas - Tel. 341 04472034

Almacén de Cervezas es el primer club cervecero del país que reúne a los apasionados por la cerveza y su entorno. Con un sistema de asociación, sus miembros reciben un pack mensual con cervezas de alta gama, nacionales e importadas. También asisten a un evento-presentación de la «Cerveza del Mes». Este evento se realiza en el local del Almacén, como también en distintos bares y restaurantes de la ciudad y localidades vecinas.

Sus asociados cuentan con un espacio interactivo donde obtienen servicios y beneficios, acceden a información, desarrollan y afianzan conocimientos, crecen en esta disciplina como su estilo de vida y, fundamentalmente, disfrutan.

Tablas \$55.-



Doppio Zero

Tucumán 1281

Reservas - Tel. 0341 4240236

En Italia se comercializan cuatro tipos de harinas: cero, doble cero, uno e integral. El tipo más comúnmente usado es el doble cero, porque es la más cómoda de usar, por no haber perdido más elementos como las vitaminas, proteínas, sales minerales durante el refinamiento. La harina es un componente clave porque es la base de la mezcla de la pizza y de la panificación italiana.

Tenemos como misión recrear una parte de la maravillosa gastronomía y cocktelería italiana, utilizando recetas, ingredientes y costumbres de aquellas latitudes. Te ofrecemos la flexibilidad para combinar nuestros productos a piacere, de disfrutar de los Aperitivos todas las tardes, cenas con amigos y tentadora cocktelería, todo en el mismo lugar. En Doppio Zero Risto Pub aportamos nuestro granito de harina para que tu momento sea único.

Sartenes \$80.-



Savoy Grand Café

San Lorenzo 1022

Reservas - Tel. 341 4247683

El Restaurant & Bar Savoy Grand Café brinda un servicio personalizado y una carta variada que fue creada y pensada en todos sus detalles.

En este espacio, se destacan sus rincones con historia, donde se sentaban a tomar un café, Federico García Lorca, Lisandro de La Torre, Edmundo Rivero, Aníbal Troilo y muchos más.

Ofrece cocina de autor italiana y además, brinda especialidades kosher los días martes.

Sartenes \$80.-



La Vendetta Roca

Pte. Roca esquina Tucumán

Reservas - Tel 341 4493999

La Vendetta Roca especialidad de pizzas a la parrilla con el sabor inigualable, y la calidad en la materia prima que hace que sus pizzas sean únicas.

La carta extensa, de fast food y finger food, y despliega el abanico de productos de la región y de estación y los transforma en pizza a la parrilla.

Ideal para almorzar ó cenar en familia ó con amigos, festejar cumpleaños y eventos familiares, la atención personalizada agrega valor e invita a volver.

Moderno local, en el micro centro de Rosario, cuenta con espacio de juegos para los más chiquitos, también terraza climatizada (apto para fumadores)

Hornos \$55.-



Lobby 360°

Corrientes 919

Reservas - Tel. 0341 4242789

Un lugar para el descanso y los negocios en pleno centro de rosario.

Nuestros salones se distinguen por su funcionalidad a la hora de realizar cualquier tipo de evento.

Usted podrá elegir el que mejor se adapte a sus necesidades.

El Hotel Presidente cuenta con 4 salones con capacidad desde 12 a 180 personas.

Nuestros salones se distinguen por su funcionalidad a la hora de realizar cualquier tipo de evento.

Sartenes \$80.-



Le Gulá

City Center, Bu. Oroño y Av. Circunvalación
Reservas - Tel. 0341 4103145

Elegante restaurante gourmet de cocina actual e innovadora fundada en la más delicada combinación de texturas, aromas y sabores. La carta propone un viaje culinario que reivindica aquellos productos y técnicas que forjaron gran parte de la cultura gastronómica de Italia y España. Un espacio único con la mejor cocina de autor y una exclusiva cava de vinos de diferentes bodegas.

Sartenes \$80.-



Locanda Valentino

Guemes 2359
Reservas - Tel. 0341 6797760

Un restaurante sin más pretensiones que la buena comida y el buen servicio. Con la mística, y aquellos platos clásicos del gran restaurante que tuvo la ciudad hace unos años, bajo el mando de Valentino Saracco.

Sartenes \$80.-



Luxury Plaza Real

Santa Fe 1632
Reservas - Tel. 0341 4408800

Nuestro Restaurant «Luxury» lo espera con los sabores del mundo. Para degustar lo mejor de la Cocina Internacional en un ambiente agradable y único que recrea los sentidos.

Sartenes \$80.-



Naturalísimas

España 1417

Reservas - Tel. 0341 4213805

Platos saludables, ricos y originales, siempre elaborados con productos naturales, es el eje de la esperada propuesta de los chefs Pablo Künzel y Gastón Rodríguez Cepeha. Desayunos, almuerzos y meriendas toman un giro cálido y personal en su flamante Petit Restó, Almacén Alternativo y Salón de té, emplazado en una antigua casona de España 1417. «La idea es transmitir una buena diversidad de productos reivindicando las recetas caseras, simples pero sabrosas, y siempre con algún toque original, distinto», explica Künzel al buscar sintetizar los objetivos de este proyecto largamente madurado. «Para una alimentación equilibrada, el secreto es la variedad» enfatiza, explicando que sobre la base de productos frescos de estación, Naturalísimas propone «las combinaciones nutricionales que permiten asimilar mejor las proteínas y minerales de los alimentos». Por ejemplo, -redondea Rodríguez Cepeha- tanto el hierro como la parte proteica de las legumbres se asimilan mejor con vitamina C, entonces al crear un plato pensamos que no debe faltar ese complemento, a partir de vegetales crudos, de un agregado de perejil (que tiene mucha vitamina C), de un jugo...

Sartenes \$80.-



D'Jembe

City Center, Bu. Oroño y Av. Circunvalación

Reservas - Tel. 0341 4103145

El restaurante de Hotel Pullman City Center Rosario se caracteriza por la especialidad de los platos cuya carta es un punto de encuentro entre sabores y texturas que harán de cada comida un momento único e irrepetible. Un espacio único con la mejor cocina de autor y una exclusiva cava de vinos de diferentes bodegas.

Sartenes \$80.-



Pascual R

Eva Perón (Ex Córdoba) 4599 esquina

Pascual Rosas

Reservas - Tel. 0341 436 0115

En la esquina de Pascual Rosas y Córdoba (hoy Eva Perón), uno de los sitios más emblemáticos de la zona oeste de Rosario, se encuentra el restaurant Pascual R. Sus instalaciones albergaron, desde hace casi un siglo, el almacén de ramos generales El Vivero, parada casi obligatoria de los carros lecheros, escenario de innumerables partidas de truco, acaloradas charlas de fútbol, y campeonatos de bochas en su patio trasero. En el mostrador de estaño, se servía la infaltable ginebra o el vino en vaso, que amenizaban el encuentro de los muchachos del barrio. El paso del tiempo fue dejando al lugar en el olvido, hasta que en estos días, remozado pero tratando de conservar aquella esencia de casona de campo, el lugar ha resurgido como restaurante. Pascual R ofrece al rosarino y al visitante de esta ciudad una opción diferente, más de 60 variedades de platos al disco, pastas caseras, y los fines de semana, una interesante sugerencia de carnes cocidas en horno de barro, todo acompañado de una cordial atención.

Sartenes \$80.-



Pueblo Fisherton

Córdoba 8460

Reservas - Tel. 4512351

Sobre la ex calle Córdoba (hoy Eva Perón), desde hace 15 años Pueblo Fisherton es un clásico que siempre se renueva. Decorado con cuadros que reflejan la historia de este viejo barrio Ingles, de ahí toma su nombre. Una variada carta; parrilla, platos con carnes previamente asadas a las brasas y pastas elaboradas con productos frescos y naturales propios de una autentica cocina casera.

Sartenes \$80.-



Sana Sana

Alvear 14 Bis

Reservas - Tel 0341 4382036

En nuestra tarea cotidiana, aprendemos a tomar conciencia de que el alimento es nuestra mejor defensa del abrasivo mundo exterior.

Es nuestra medicina natural.

En él encontramos la paz que nos nutre para pensar con claridad y disfrutar lo maravillosa que es la vida.

Aquí ahora es nuestro tiempo, nuestra realidad y el momento justo de despertar la conciencia de cada uno de los que habita este hermoso planeta que tanto nos da, tanto daño le provocamos y poco hacemos por cambiarlo.

Sartenes \$80.-



El Cholo

Auda. Wheelwright 2000

Reservas - Tel. 0341 4494666

Café restobar , ubicado en el Complejo Cultural Casa del Tango, Arturo Illia 1701.

Lleva su nombre en homenaje al bandoneonista y compositor rosarino Cholo Montironi abierto todos los días desde las 08:00 hs hasta la 01:00, ofrece desayunos, almuerzos ejecutivos, happy hours y una gran variedad de platos, tapas, picadas, sandwichería, acompañadas con una pastelería artesanal de excelencia.

Cuenta con una amplia y soleada terraza al aire libre y un cálido salón ideal para disfrutar con pareja o amigos a toda hora.

Ollas \$55.-



Los Ilustres

Arturo Illia 1701

Reservas - Tel. 0341 424-9122

Parrilla, ubicada en el Complejo Cultural Casa del Tango, Arturo Illia 1701.

La clásica parrilla Argentina en su máxima expresión, complementada con una amplia carta de vinos y una cocina que fusiona pastas artesanales y platos elaborados.

Cuenta con una pintoresca terraza al aire libre y un salón ambientado con una temática que conjuga ilustres tangueros y personalidades rosarinas. Abierta todos los días mediodía y noche.

Espacio de juegos para niños. Salón ideal para disfrutar con pareja o amigos a toda hora.

Brasas \$80.-



RESTAURANT MERCURIO

Mercurio

Corrientes 796

Reservas - Tel. 0341 4487410

La carta se destaca por la cocina del producto, preservando la calidad del mismo en su estado más simple, logrando así la sofisticación en cada plato preparado por Guillermo Megna.

Desde 1981 sus destinos son regidos por el Sr. Guillermo Megna, chef director del mismo, secundado por su familia e idóneo personal con casi 30 años de servicio a su cargo, consistiendo esta empresa, que si bien se sitúa en el contexto institucional, en una empresa de familia, combinación exótica y especial en este mundo globalizado.

Sartenes \$80.-



Tokyo Dreams

Zaballos y Sarmiento

Reservas - Tel. 0341 4251909

En Zaballos y Sarmiento, Tokyo Dreams ofrece un nuevo concepto de comida japonesa, fusionando el sushi tradicional con distinguidos toques en sus preparaciones, además de los diferentes platos tradicionales, con técnicas de la cocina internacional.

Esta propuesta estará basada en la fidelización del cliente, poniendo énfasis en la calidad de la materia prima y la excelencia del servicio, para satisfacer los paladares más exigentes de Rosario.

Tokyo Dreams será el lugar indicado para despertar los sentidos y disfrutar de una velada diferente.

Sartenes \$80.-



Urquiza Apart Hotel

Urquiza 1491

Reservas: Tel. 0341 4494900

En una ambientación sobria y elegante, el restaurante del Apart Urquiza ofrece una carta de comidas clásicas en la que no faltan exquisitos platos gourmet.

Además de la atención para turistas alojados en el hotel, este espacio abrió sus puertas recientemente para el público en general.

Se destaca la comodidad de su ubicación, tanto cerca del río como del centro de la ciudad.

Sartenes \$80.-



Lisena

Mitre 301

Reservas - Tel. 0341 4261168

Con espacio para unos 40 a 50 cubiertos, este flamante restaurante abrió sus puertas hace apenas unos meses en la esquina de Mitre y Catamarca. Una ambientación cálida que juega con distintos matices de colores da lugar aquí a una decidida apuesta por la comida casera. Se prioriza la calidad de la materia prima en la preparación de los platos y no faltan exquisitas opciones de panificación y repostería. La carta permite elegir entre cerdo, pescado, pollo, risottos, ensaladas, tortillas y tartas. Tiene también un agradable patio al aire libre, ideal para disfrutar la cerveza rosarina Downhill en sus versiones rubia, roja y negra.

Ollas \$55.-



Sunderland Bar

Auda. Belgrano 2008

Reservas - Tel. 0341 4823663

Sunderland creció como creció la ciudad, en estrecha asociación con el río y el movimiento portuario. Desde la década del '30 reflejó la evolución rosarina, mutando lentamente de dudoso reducto para marineros a centro de la bohemia artística y cultural. Tras épocas difíciles en que debió cerrar, en 2012 recobró su vitalidad y ganó una renovada identidad gastronómica de la mano del chef Damián Delorenzi. Hoy gran parte de su historia se observa en las paredes, donde se conservan centenares de firmas de famosos, como las de Fontanarrosa, Caloi, Mario Benedetti, Ernesto Sábato, Fito Páez, Lito Nebia, Diego Torres, Spinetta, Joaquín Sabina, Sting, Julio Bocca, y muchos otros.

Sartenes \$80.-

TAKÖ
SUSHI
Es japonés.

Tako Sushi

Callao 30 Bis

Reservas - Tel. 0341 389926

TAKÖ SUSHI es el primer restó, delivery & catering auténticamente japonés en la ciudad de Rosario.

TAKÖ SUSHI te ofrece variedades de platos elaborados en el momento.

Ahora podés disfrutar los sabores sofisticados del mejor sushi elaborado con productos cuidadosamente seleccionados.

Disfrutá de todas las variedades de sushi y cocina caliente tradicional.

Armonía, sencillez y delicadeza en cada uno de tus platos.

Sartenes \$80.-

METROPOLITAN

GRAND BAR

Metropolitan Grand Bar

Auda. Córdoba 1680

Reservas - Tel. 0341 4474598

En Metropolitan Grand Bar lo invitamos a vivir y a compartir su mejor momento. En un ambiente renovado, donde las molduras, las arañas y los empaquelados forman parte de nuestra nueva piel, se conjuga un estilo arquitectónico clásico junto a importantes detalles de modernidad y tecnología.

Ofrecemos una propuesta gastronómica especial para cada momento del día, destacándose la carta exclusivamente diseñada denominada: Sabores de un tiempo siempre nuestro. «Uno reconoce como propio el tiempo que disfruta y es feliz, traduciendo esto en sabores, colores y sensaciones que atesoramos y nos acompañan a lo largo de la vida.» Bajo esta premisa se desarrollan sabores conocidos y arraigados, interpretados de manera vanguardista, invitando a conectarnos con quienes somos, en cada bocado

Sartenes \$80.-



El Real

Tucumán 1250

Reservas - Tel. 0341 6792285

En pleno centro de la ciudad, El Real es una opción tan clásica como innovadora. Inspirado en los mesones españoles de la década del '50, este local para 27 comensales rescata el concepto de la «cocina a la minuta» y tiene como premisa ofrecer comidas a toda hora, con ricas opciones para desayunos, almuerzos, meriendas, aperitivos y cenas. Sebastián Núñez, reconocido emprendedor gastronómico y organizador de eventos, junto a su socio Hernán Contreras, se encargan personalmente de la atención, asegurando el sabor y la frescura de cada plato con recetas elaboradas en el momento y sin intervenciones previas.

Sartenes \$80.-



Sr. Arenero

Av. Costanera y Gallo

Reservas - Tel.341 4534267

Una referencia histórica de la ciudad, un ambiente lleno de luz y tranquilo para disfrutar de una hermosa vista al río. Un lugar turístico reconocido, especializado en pescados de río y carnes a la parrilla, ideal para la familia, organizar veladas y eventos empresariales.

Brasas \$80.-

Prensa:

Mail: comunicacion@rosarioturismo.com

Tel: 0341 - 4802230 / 231

Contacto:

Mail: eventos@augustosaracco.com.ar

Tel: 0341 - 5304418

AEHGAR:

Mail: info@aehgar.com.ar

Tel: 0341 - 4216923



+info en www.rosariogastronomica.com



[twitter.com/@rosgastronomica](https://twitter.com/rosgastronomica)



facebook.com/rosgastronomica



Marcelo Megna



Alejo Uribe



Oscar Jaskelioff



Damián Delorenzi



Luciano Nanni



Leonardo Genouese



Guillermo Boffa



Francisco Matar



Augusto Saracco



Pablo Küngel



Good life

good life - rosario

CABLE VOGAR

FISHERTON ON

Pasión por las brasas

COCINASTE

delsiglo 995

viagourmet.com

IMPULSO
NEGOCIOS.COM

DORIAN
DELIVERY PLACE

LA OCHO
AM830



CONSUMO EVASIVA

Chevallier

Solares Presidente

MARQUE LAS AGUAS

El Club del Vermut

MUSEO
ESTEVEZ



EL AIRO

Plaza Real

Escuela Argentina de Te

agni
teashop



Wine & Gourmet

rosario

SOMMELIERS
DE ROSARIO

Sol Reäl

AMPRO

ZUELO

La Finca

CAMPARI

Más
ESCUELA DE COCINA

Gato Duman

Alta Cocina
ISHyR

ESCUELA
AEHGAR

SANTA JULIA



BODEGAS
NIETO BENETTER
DESDE 1888

18
FERNET
82

GANCIA

PALADINI

LA FUNDACION DE LA
CIUDAD DE ROSARIO

Banco de Santa Fe



Gobierno de Santa Fe

rosario cocina sus ideas™

AEHGAR
ASOCIACION EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONOMICA
Y AFINES ROSARIO

ENTETURISTICO ROSARIO
ARGENTINA

MUNICIPALIDAD
DE ROSARIO