

Locales adheridos en “Como en Buenos Aires”

- **Abuela Herminia:** es un restaurante familiar con fusión de cocina española y argentina. En la carta tienen exquisitas paellas, variedad de platos de pescado, mariscos y hamburguesas dobles ¡y triples! El 90% de la comida es libre de gluten (apta para celíacos). A pesar de ser una parrilla, no se olvidan de los vegetarianos y veganos, para los que tienen variedad de surtidos, como la hamburguesa de lentejas o arroz. También disponen de exquisitos postres típicos argentinos y una gran variedad de vinos españoles y argentinos.

Propuesta gastronómica:

Menú 1

Entrante: Una empanada por persona.

Plato principal: Parrillada con 100 % carne argentina para tres personas con guarnición y cerveza, refresco o copa de vino.

Incluye Pan, postre y café.

Precio por persona (32€).

Menú 2:

Entrante: Vitel toné.

Plato principal: Milanesa para dos con salsa a elección (napolitana, parisienne, fugazzeta, americana, etc.) y guarnición. Incluye bebida, pan, postre y café.

Precio por persona (20€).

Ubicación: C. de Segovia, 13 (La Latina)

Instagram: [Abuela Herminia \(@abuela_herminia\)](#)

- **Ástor:** un pequeño restaurante, sí, pero con las puertas y las ventanas abiertas con amplitud de miras. Los integrantes que componen el “staff” de trabajo de Ástor están en permanente evolución y aprendizaje, en busca de las nuevas tendencias gastronómicas y de coctelería; les encanta descubrir nuevos sabores y presentaciones para contárselo a sus abuelas. Tomar buen vino y escuchar música que se preste al diálogo y la tranquilidad. Es un restaurante de fusión, entendida como que la tradición para no morir debe sonreír y que la vanguardia si no es respetuosa es berrinche.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Dos unidades de empanadas de espinacas.

Plato Principal: Ojo de bife (250 gr) con patatas especiadas y ensalada de rúcula y cherrys.

Postre: Helado de dulce de leche y Copa de Malbec.

Precio por persona: (40€).

Ubicación: C. del Almendro, 9 (La Latina)

Instagram: [ÁSTOR \(@restauranteastor\)](#)

- **Ástor, puerta cerrada:**

Propuesta gastronómica:

Entrante: Matrimonio Argentino (chorizo y morcilla).

Plato Principal: Ojo de Bife.

Postre: Chocotorta.

Precio por persona: (43€).

Ubicación: Calle Gómez de Mora 1

Instagram: [Á S T O R \(@restauranteastor\)](#)

- **Bistec Boutique:** les mueve la pasión por la carne de calidad y el buen vino. Es por ello por lo que abren sus puertas en Pozuelo de Alarcón, para acercar y ofrecer las mejores carnes argentinas, uruguayas y de otros orígenes, con una cuidada selección de vinos mayormente argentinos y españoles. Todos sus cortes provienen de animales jóvenes, criados y alimentados bajo las más estrictas normas de salud, higiene y bienestar animal, cuya producción y envasado supervisan personalmente en el frigorífico de donde provienen, en Buenos Aires, obteniendo así un producto de alta calidad, perfectamente limpio de merma y listo para cocinar.

Propuesta gastronómica:

Empanada argentina a elección + bife de chorizo de 250gr a elección + panqueques caseros con dulce de leche (25€).

10% de descuento en cualquier vino de la bodega argentina SALENTEIN.

Ubicación: Avenida Europa 22 (Pozuelo) y Av. Infante Don Luis 7 (Boadilla del Monte)

Instagram: [Bistec \(@bistec.eu\)](#)

- **Caminito del Retiro:** Con el mismo espíritu porteño y el acento cordobés de Caminito Lavapiés, una nueva propuesta gastronómica argentina promueve el encuentro y las sensaciones en el tradicional barrio de Retiro.

Propuesta gastronómica:

Caña + tapa de milanesa napolitana (3€).

Ubicación: Fernán González, 77.

Instagram: [Caminito Lavapiés @caminitolavapiés](#)

- **Casa Jaguar:** lleva desde 2016 interpretando el recetario latinoamericano en el en el barrio de Ópera, en pleno centro de Madrid. Arepas, ceviches, tacos, patacones, chivitos, choripanes. Siempre con su fusión sanita y sin fronteras. Hay platitos veganos, tartas y cookies con mucho chocolate para disfrutar las tardes de charlas con amigos. Tampoco faltan el picante, el mezcal, el aroma ácido del maracuyá y el olor a café. Disponen de coctelería clásica (margaritas, piscos, caipis, mojitos...) y también de autor. Además, hay micheladas, vinos naturales, limonadas... La oferta de ocio se completa con juegos de mesa y arcade.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Humita en chala con mollejas de corazón y chimichurri andino.

Plato principal: Milanesa de entraña con salsa de tomates enchipotlados y mozzarella.

Postre: Flan de dulce de leche.

Precio por persona (30€).

Ubicación: C. de los Caños del Peral, 9 (Ópera)

Instagram: [C A S A J A G U A R \(@casajaquarmadrid\)](#)

- **Cedron Wine Bar:** restaurante y *wine bar* ubicado en el corazón del barrio de La Latina, dentro de un edificio de 1850. Tras el amplio ventanal y las puertas originales de la época se encuentra un espacio cálido e íntimo, dónde conviven madera, acero y piedra. Un pequeño local donde la propuesta es una cocina argentina, con matices mediterráneos y vinos de pequeños productores de culto del mundo.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Vitel toné.

Plato principal: Milanesa napolitana.

Postre: Chocotorta.

Precio por persona (30€).

Ubicación: C. del Almendro, 25 (La Latina)

Instagram: [Cedron \(@cedron_es\)](#)

- **Graciana empanadas:** esta empresa fundada por tres mujeres argentinas hace sus "Gracianas" desde 2014, siempre con el mismo amor y con productos frescos y naturales, manteniendo la tradición de las auténticas empanadas argentinas, desde la masa al relleno. Por eso son Las Originales y las únicas con nombre propio.

Propuesta gastronómica:

2 Empanadas, 1 mini rogel y bebida (7,50€).

Ubicación: C. del Noviciado, 9 (barrio Malasaña)

Instagram: [Graciana Empanadas Argentinas \(@gracianaempanadasargentinas\)](#)

- **Golda:** es la nueva propuesta del grupo Fayer. Su cocina ecléctica, con ingredientes y recetas típicas hace viajar con el paladar desde el Río de la Plata a Europa del Este pasando por la península Ibérica y todo el Mediterráneo con una carta estacional, acompañada de una cuidada selección de vinos naturales y convencionales.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Hummus de guisantes de pistacho y menta.

Plato Principal: Milanesa de solomillo al punto con puré.

Postre: Membrillos confitados con helado de queso brie.
Precio para dos personas (65€).

Ubicación: C. de Orellana, 19 (barrio Salamanca)

Instagram: [Golda Madrid \(@goldamadrid\)](#)

- **La Dorrego:** bar con toque argentino, ubicado en el barrio de Chamberí. Su nombre hace referencia a una plaza pequeña, hermosa y muy concurrida, situada en San Telmo, en el Buenos Aires querido. La plaza de la infancia, un sitio porteño en el que pasan muchas cosas: mercadillo, tango, candombe, turismo, casonas antiguas... Un recorrido ideal para acompañarlo con mate y empanadas. La esencia de esa plaza en un bar de Madrid.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Empanada a elegir con salsa criolla.

Plato principal: Milanesa napolitana.

Postre: Chocotorta.

Precio por persona (24€).

Ubicación: C. de Belvís, 3 (Chamberí)

Instagram: [Bar con toque argentino | \(@ladorregomadrid\)](#)

- **La Malacara:** un concepto que nace con el objetivo de traer a la mesa la cocina de tradición de dos países emblemáticos, Argentina e Italia, manteniendo la esencia y los valores de su gastronomía. Su filosofía se basa en que la comida puede transmitir emociones y transportar a momentos de la vida en los que afloran sentimientos únicos, algo que es maravilloso compartir con familiares y amigos.

Propuesta gastronómica:

Menú 1:

Entrante: Empanada de carne.

Plato principal: Milanesa de ternera a la napolitana.

Postre: Alfajor argentino.

Precio por persona: (19,90€).

Menú 2:

Choripán + Bebida (Solo en barra y mesas altas).

Precio por persona: (5,90€).

Ubicación: C. Virgen del Sagrario, 21 (barrio Salamanca)

Instagram: [LA MALACARA RESTAURANTE ITALOARGENTINO \(@lamalacarest\)](#)

- **La Torino:** esta parrilla argentina lleva más de doce años en Barajas y es el lugar que buscan argentinos y españoles para degustar la mejor carne 100% argentina a la brasa. La calidez y el buen servicio hacen de este restaurante un punto de encuentro para los que quieren vivir la experiencia de disfrutar un auténtico asado criollo.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Empanadilla, chorizo o morcilla, provoleta La Torino o ensalada caprese (elegir un entrante).

Plato principal: Asado de tira, vacío de ternera, entraña o secreto (elegir un plato principal).

Incluye una bebida, postre o café.

Precio por persona: (19,50€)

Ubicación: Pl. Mayor de Barajas, 4 (Barajas)

Instagram: [La Torino Restaurante \(@latorinorestaurante\)](#)

- **Mamá Rosa y la verdad de la milanesa (solo con reserva):** un lugar nacido de la nostalgia, un pedacito de San Telmo en Madrid ubicado en el barrio de Embajadores. El local es familiar y acogedor y transporta a las emociones más profundas de las provincias argentinas gracias a los auténticos platos del país como milanesas, empanadas o panqueques de dulce de leche. Se puede visitar de martes a domingos durante el almuerzo y cena.

Propuesta gastronómica:

Una milanesa de la carta a elegir y una cerveza Quilmes (20€).

Ubicación: C. del Labrador, 14 (Embajadores)

Instagram: [Mama Rosa Resto \(@mama_rosa_resto\)](#)

- **Metro Bistró:** una propuesta de cocina de vanguardia con variadas y excelentes ofertas gastronómicas que se adaptan tanto a eventos sociales como corporativos. Su pasión es la satisfacción permanente de los clientes y la mejora continua de los servicios a través de la innovación en sus propuestas gastronómicas.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Brocheta de gambón patagónico sobre algas.

Plato principal: Presa Ibérica a la parrilla, chimichurri y patata gratinada.

Postre: Cremoso cheesecake con dulce de leche.

Precio por persona (36€).

Ubicación: C. Imperial, 3 (Plaza Mayor)

Instagram: [Metro Bistró \(@metro_bistro\)](#)

- **Olsen:** una tienda boutique de sándwiches de miga argentinos en el corazón de Madrid. Ofrecen deliciosos y auténticos sándwiches elaborados a diario en su obrador. Cada uno está cuidadosamente preparado con pan de miga fresco y suave, rellenos generosos y una amplia variedad de sabores. Valoran el servicio al cliente y se esfuerzan por ofrecer un ambiente acogedor y amigable junto con un servicio de excelencia. Quieren que sus clientes vivan una experiencia y los transporte de inmediato a su querido Buenos Aires. Ofrecen una amplia selección de sándwiches clásicos y también gourmet, que se adaptan a diferentes gustos y preferencias: desde un clásico de jamón y queso o una opción vegetariana a una combinación de sabores más audaz.

Propuesta gastronómica:

Con la compra de un pack de sándwiches (de 12, 24 o 36 unidades) te regalamos una caja de 6 alfajores surtidos (el precio varía dependiendo la compra).

Ubicación: P.º de La Habana, 50 (Chamartín)

Instagram: [OLSEN \(@olsenmiga\)](#)

- **Pani Bistró:** es un restaurante auténtico de origen argentino. Su misión es proveer recetas de alta calidad a todos aquellos que busquen una experiencia gastronómica extraordinaria dentro de un ambiente divertido y agradable.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Empanaditas (de queso brie con miel y garrapiñadas de semillas de girasol).

Plato principal: Ventana de asado braseada con puré de patatas y reducción de jugos de cocción.

Postre: Panqueque de dulce de leche con azúcar caramelizado.

Precio por persona: (25€).

Ubicación: Calle de Génova, 5 (Alonso Martínez)

Instagram: [Pani Madrid \(@panimadrid\)](#)

- **Pastelería América 2:** es la primera pastelería española que ha introducido de manera única y original la repostería tradicional argentina, sin olvidarse de la clásica pastelería nacional en general y madrileña en particular.

Propuesta gastronómica:

Dos sándwiches de miga a elegir, dos empanadas a elección y un alfajor grande a elegir.

Precio por persona: (12€).

Ubicación: Av. de Menéndez Pelayo, 99 (Retiro)

Instagram: [Pastelería América Dos \(@pasteleriaamerica2\)](#)

- **Piantao:** parrilla argentina contemporánea en Madrid, definida por las propuestas clásicas de la gastronomía porteña y sabores de la Patagonia. Una imponente parrilla a la vista da la bienvenida a esta locura ideada por Javier Brichetto, donde la gastronomía, el buen gusto y la exclusividad, se unen a través de elementos como el aire industrial, la madera, 'los fuegos' y los acabados rústicos, convirtiendo a Piantao en el 'santuario' de las brasas argentinas en Madrid.

Propuesta gastronómica:

Ojo de bife selección Don Luis.

Precio por persona (33€).

Ubicación: P.º de la Chopera, 69 (Legazpi) y C. de Sagasta, 30 (Chamberí)

Instagram: [Piantao @piantao_es](#)

- **Tatema:** cocina viajera con la brasa como protagonista en el corazón de Lavapiés. Disponen de coctelería y cerveza artesanal.

Propuesta gastronómica:

Entrante: Polenta a la parrilla, pomarola de tomates tatemados.

Plato Principal: Chorizo criollo y lomo bajo a las brasas con patatas y chimichurri.

Postre: Brioche relleno de helado de dulce de leche, templado en parrilla.

Precio por persona (35€).

Ubicación: C. de Argumosa, 11 (Lavapiés)

Instagram: [Tatema Madrid \(@tatema_madrid\)](#)

- **Tita de Buenos Aires:** las empanadas de Tita de Buenos Aires destacan por ser "perfectamente imperfectas", según Marcelo Settimo, uno de sus propietarios. Su oferta gastronómica se completa con deliciosos postres caseros y los sándwiches de triple miga, entre otras exquisiteces argentinas.

Propuesta gastronómica:

Dos empanadas + postre + bebida.

Precio por persona: (10€).

Ubicación: Varias sucursales

Instagram: [EXQUISITECES AR EN MADRID \(@tita.debuenosaires\)](#)

- **Viva Madrid:** el que fue uno de los locales con más solera de Madrid, en funcionamiento desde 1856, reabrió sus puertas para acoger el segundo proyecto del bartender argentino Diego Cabrera. El espacio ofrece un formato inédito en la capital que aúna 'taberna inusual' y coctelería con el objetivo de recuperar antiguas tradiciones en torno al aperitivo.

Propuesta gastronómica:

Empanada argentina rellena de queso manchego y cebolla confitada o rellena de atún y huevo (3,75€).

Anexo 'Como en Buenos Aires'

Ubicación: C. de Manuel Fernández y González, 7 (barrio de Las Letras)

Instagram: [Viva Madrid @vivamadridclaremont](#)