PIANTAO, LA LOCURA ARGENTINA DE JAVIER BRICHETTO

octubre 26, 2019

Pampa, gaucho, quilombo… son palabras argentinas que ya resuenan en Madrid. Pero Javier Brichetto, un chef porteño afincado en Madrid, quería un nombre para su restaurante que englobase todo lo que quería transmitir. El nombre elegido fue **Piantao**, una palabra utilizada en el argot del tango que significa **"la locura por amor"**; la locura que Javier siente por la cocina argentina.

Tras una larga trayectoria de 13 años viviendo en Madrid y vinculado a la restauración, no es de extrañar que Javier sintiese añoranza por sus orígenes, y esta razón, sumada a dar a conocer la gastronomía de su país, le ha llevado a abrir las puertas de este restaurante. Un local que se ha convertido en **un rincón donde saborear Argentina de norte a sur**.

Como buen argentino, la **carne, el fuego y las brasas** son elementos principales en su cocina. Para ello, Javier Brichetto diseñó una parrilla perfectamente integrada en el restaurante que combina diferentes métodos de cocción y que conjuga la tradición y la modernidad.

Con la parrilla presidiendo el espacio no es de extrañar que las carnes tengan una gran importancia en este restaurante. Cortes típicos procedentes de La Pampa como el ojo de bife, el bife de chorizo o la tira de asado llegan a la mesa directamente desde las brasas y en el punto perfecto.

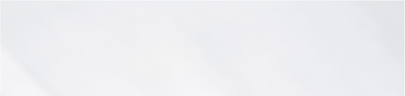
Pero además de la carne, en su carta destacan otros platos. La **ensalada de tomates** es un plato sencillo pero con todo el sabor de las brasas. La **humita** es otro plato tradicional que se hace con el maíz joven de la cosecha, rellenado y envuelto en su propia piel. Y la **empanada criolla** (con chorizo criollo elaborado por ellos) también es otro plato con el que transportarse al otro lado del Atlántico.

Sus postres también tienen sello argentino, como el alfajor helado con dulce de leche con chocolate. Un postre que es la guinda perfecta a una cena muy sabrosa.

La decoración del local tampoco deja indiferente: Antiguos cortafuegos reconvertidos en lámparas, una decoración industrial con acabados rústicos y un santuario a Maradona son alguna de las características del espacio.

Piantao es una locura; una locura de un chef que quiere transmitir la riqueza gastronómica de su país ofreciendo platos por los que volverse tremendamente loco en cada bocado.

ESTRELLA
DAMM



Piantao

Dirección: Paseo de la Chopera, 69, 28045 Madrid

Horario: de martes a domingo de 13:30 a 16:00 horas y de 20:30 a 01:00 horas

Precio medio: 50€

Texto: Elena R. Feijoo

Fotos: Nacho Alcalde Ruiz

ARGENTINA BRASAS GASTRONOMIA MADIRD PARRILLA PIANTAO RESTAURANTE

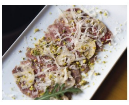
SHARE

MADRID / RESTAURANTES

YOU MIGHT ALSO LIKE

JOBS, COCINA MEDITERRÁNEA CON UN TOQUE PERSONAL
marzo 10, 2020

NEBAK, UN VASCO DE RAÍZ QUE ENSALZA EL PRODUCTO
marzo 9, 2020



MEMÒRIA, EL RINCÓN DE LOS RECUERDOS CULINARIOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ
marzo 9, 2020

CONTACTO

Contenido:
alba@plateselector.com

Eventos:
juan.navaza@plateselector.com

Marketing y publicidad:
khaled@plateselector.com

Para cualquier otra cosa:
info@plateselector.com

Telf: 936 814 413

MENÚ

Home
Coctelerías
Restaurantes
Especiales
Eventos
About

ENTRADAS RECIENTES

Brochetas de Salmón Royal con salsa de yogurt
Rollitos con crema de chocolate y AOVE de La Chinata
Pollo al horno con ciruelas, aceitunas y alcaparras
Pan casero de masa madre
Restaurantes imprescindibles con delivery en Valencia

BUSCAR EN PLATESELECTOR

PLATESELECTOR © 2020