

AMANTE DE LA SOFISTICACIÓN,
DANIELA DINI SE DIO A LA TAREA DE
ENCONTRAR LOS LUGARES MÁS
TRENDY DE LA CAPITAL ARGENTINA.
LO QUE HALLÓ: TESOROS DE LA
GASTRONOMÍA, EL ARTE Y EL DISEÑO.

Bs.As.

fotos: Ximena Etchart



DANIELA DINI,
KNOWN FOR HER
RADAR VISION FOR
LIFE'S PLEASURES,
SETS OUT TO FIND
THE ABSOLUTE
LATEST TREND-
SETTERS IN THE
ARGENTINE CAPITAL
AND UNCOVERS
DINING, ART AND
DESIGN TREASURES.

**SETTING
THE PACE**

Devela sus secretos

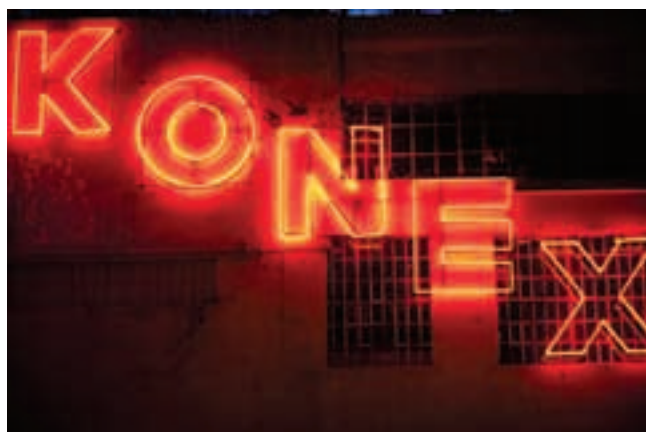
Vibrante,

cosmopolita y ecléctica como pocas, Buenos Aires es una de las capitales sudamericanas preferidas por los buscadores de tendencias y los amantes de la vida con estilo. En ella convergen lo último en el mundo en materia de diseño, arte y gastronomía, y cada opción se fusiona con el inconfundible sello porteño. Descubre los secretos de una ciudad que lo tiene todo.

Arte, diseño y nuevo lujo

Prácticamente toda expresión artística puede encontrar sitio en Buenos Aires. Y si de espectáculos se trata, la cartelera de shows excede el formato tradicional para invitar a nuevas vivencias. Tal es el caso de La Bomba de Tiempo, compañía creada hace cinco años por Santiago Vázquez, que fusiona la energía primitiva de la percusión con el espíritu de una fiesta multitudinaria. La celebración se repite, sin excepciones, todos los lunes desde las siete hasta las diez de la noche.

La Ciudad Cultural Konex, epicentro de espectáculos en el porteñísimo barrio del Abasto, recibe a las casi dos mil personas que cada



En la Ciudad Cultural Konex se presenta Bomba de Tiempo, compañía que fusiona la energía de la percusión con el espíritu de la fiesta. Bomba de Tiempo, a company that fuses percussion energy with party fever, performs at Konex Cultural City.

Among South

America's major cities, high-spirited, cosmopolitan, eclectic Buenos Aires is acknowledged as the wellspring of trends in the making. Be it design, art or cuisine, you can be sure it will bear the unmistakable stamp of Buenos Aires. So let's go sleuthing around to uncover what's new and original in the city that has everything.

Art, Design and Nouveau Luxury

Buenos Aires makes room for just about every sort of artistic expression. And when it comes to shows, the possibilities of experiencing something new are way beyond normal. A case in point, La Bomba de Tiempo, a company created five years ago by Santiago Vázquez, links the primal energy of percussion instruments with the spirit of a massive party. The celebration is repeated, without exception, between seven and ten every Monday night.





semana se acercan a vivir una experiencia que trasciende lo musical y genera una explosión de energía entre artistas y público. Ningún show es igual: los 17 músicos, que interpretan instrumentos como tambores, campanas y tumbadoras, son guiados por un director que va improvisando y creando, mediante un lenguaje propio, cada tema que se escucha y hace vibrar el cuerpo con un sonido universal.

Dentro de la rama del diseño de modas, esta ciudad ha visto un importante desarrollo de las llamadas prendas de autor. Pero dentro de tanta oferta, encontrar las que serán las perlas del guardarropa no es sencillo. Eso pensó Griselda López Viegas y por ello creó Bucéfalo, tienda multimarca en la exclusiva Galería Promenade del Hotel Alvear, donde convergen una selección de diseñadores únicos que ella misma va encontrando en una búsqueda incansable. Su criterio trasciende el método tradicional: elige cada prenda o accesorio siguiendo el proceso de la curaduría de arte; es decir, toma en cuenta no sólo la belleza de la prenda, sino también su historia, el concepto y el material. Por ello, quien visite la tienda será testigo de que todo lo que se encuentra allí es un verdadero hallazgo.



En Bucéfalo se venden objetos únicos de diseñadores escogidos por la dueña, Griselda López Viegas. Shop owner Griselda López Viegas selects one-of-a-kind designer items to sell at Bucéfalo.

Ciudad Cultural Konex, in the typical Buenos Aires barrio of Abasto, is the staging epicenter, where almost 2,000 people gather for an experience that transcends the music to culminate in an explosion of energy between audience and performers. No two shows are alike: the 17 musicians play on drums from around the world, as well as bells and the like, under the lead of an improvising, creative conductor and using a language all their own that sets bodies vibrating to a universal sound.

When it comes to fashion design, signature apparel has been booming in this southern city. Indeed, there is so much on the market that coming up with items

La Panadería de Pablo

En pleno casco histórico de San Telmo, este restaurante es ideal para el desayuno, el almuerzo o la merienda. Tiene el sello del chef Pablo Massey. Sándwiches frescos, ensaladas y delicias dulces para disfrutar y hacer un alto en el recorrido por Buenos Aires.

In the oldest part of San Telmo is a favorite breakfast, lunch and nosh spot. Its chef Pablo Massey is known for his fresh sandwiches, salads and luscious desserts; definitely a place to stop while touring Buenos Aires.



El hotel Algodon Mansion, en el corazón de la Recoleta, es un exponente del bien llamado “nuevo lujo”.
The hotel Algodon Mansion, in the famed Recoleta neighborhood, is a prime example of “nouveau luxury”.



Frank's

Está inspirado en los *speakeasies* neoyorquinos (bares que vendían alcohol en la época de la prohibición). Este establecimiento se esconde en un callejón y se necesitan dos contraseñas para poder ingresar. Vale la pena la búsqueda para acceder a la exclusiva barra que aguarda dentro, con tragos de época inspirados en la era dorada de la coctelería.

Hidden in an alleyway, it emulates a 1920s, prohibition-era New York speakeasy: you have to give two passwords before they let you in. It's worth the bother, though, because the bar inside mixes fabulous period drinks from the golden age of cocktails.

Si de hablar de lujo se trata, el verdadero buscador de tendencias nunca se conformará únicamente con la ostentación o el espíritu recargado. Un exponente del buen gusto, el estilo propio y el bien llamado “nuevo lujo” es Algodon Mansion, el *petit hôtel* emplazado en el corazón de la Recoleta, que en sus diez exclusivas habitaciones logra satisfacer las exigencias de los más avezados conocedores. Hospedarse allí es una experiencia que fusiona el diseño y el arte; la arquitectura de vanguardia y ciertas reminiscencias clásicas; la tecnología y la sobriedad. Inspirado en el espíritu de las décadas de los cuarenta y cincuenta, y en el brillo del mítico Cotton Club neoyorquino, este palacete de estilo francés logra coronar con gran sofisticación una estada en Buenos Aires.

Gastronomía privada

Si hay un placer para satisfacer ampliamente en Buenos Aires, es el del buen comer. En los últimos tiempos, el asado –emblema argentino– dio lugar a nuevas opciones que invitan no sólo a la degustación, sino también a vivir toda una experiencia. Para empezar, los restaurantes

destined to become wardrobe gems requires some digging. Realizing this, Griselda López Villegas has created Bucéfalo, a multi-signature store in the Hotel Alvear's exclusive Galería Promenade. Selecting the garments for the store involves always keeping an eye out for unique designers and, from there, employing the criteria of an art curator in the choice of each item; in other words, not only taking into account beauty but the piece's history, concept and material it is made from, as well. No wonder anyone who goes in her shop quickly finds out that everything in it is a real find.

And now that we're on the subject of luxury, people with built-in trend radar shy away from ostentation and overstatement. A prime example of good taste, sense of style and what “nouveau luxury” is all about is Algodon Mansion, a *petit hôtel* right in the heart of Recoleta; any one of its ten rooms can satisfy the most demanding connoisseurs. Staying there is an experience that blends design with art; cutting edge architecture with reminiscences of the classics; technology with moderation. This small

“a puerta cerrada” son sin duda una tendencia que crece. Son también un secreto que va de boca en boca, pues no cuentan con un cartel o letrero en la puerta y no se anuncian en ningún lado; es más, ni siquiera dan su dirección sino hasta el momento de concretar la reservación. Su garantía está en el poder de la recomendación de los *gourmands*, eternos buscadores de buena cocina con firma de autor.

Un ejemplo claro está en el barrio de Belgrano, donde Ezequiel Gallardo –joven chef con vasta experiencia al mando de restaurantes prestigiosos en Buenos Aires y Nueva York– decidió montar su propio negocio, al que bautizó Treinta Sillas. La casa invita a degustar los platos que Gallardo prepara; el menú es único y cambia todas las semanas. Todo depende, en gran medida, de la creatividad de su chef y de lo que encuentre en el mercado: todo es fresco y de primerísima calidad. Una amplia carta de vinos ofrece un maridaje de categoría, al gusto de cada comensal.

**El verdadero
buscador de
tendencias nunca
se conformará
únicamente con la
ostentación o el
espíritu recargado.**

French-style mansion, which takes inspiration from the spirit of the 1940s and 50s and the *joie de vivre* of New York’s legendary Cotton Club, raises the sophistication level of a stay in Buenos Aires.

Dining in Private

One pleasure to which Buenos Aires pays enormous heed is fine dining. Of late, the traditional *asado* has been giving way to new options, which not only satisfy the taste buds but invite you into a more nuanced experience. In this category, the “closed door” restaurant is a tendency on the rise. Such establishments depend exclusively on word of mouth, eschewing advertising of any kind. In fact, patrons only find out where they’re located as they make the reservation. Your guarantee is that a gourmand on the lookout for fine signature cuisine recommended it to you.





En Pagano Club Social lo innovador está en que el comensal decide cuánto pagará por su comida. A major novelty at Pagano Club Social is that guests decide how much to pay for the meal.



Tegui

Es perfecto para los que buscan cocina de autor. De paso por la ciudad, vivir la experiencia de ir a este lugar, del chef Germán Martitegui, es ineludible. Ambiente moderno, detalles de diseño desde la arquitectura al plato, cocina abierta y vista a una infinita cava, son sólo algunos de los ingredientes que hacen a su espíritu único. Here you'll find chef Germán Martitegui's signature cuisine, ideal for visitors in town looking for a unique dining experience. Lending him a hand is the sleek atmosphere established by careful attention to everything from the kitchen and wine cellar on view from the dining room to the design of the plates on the table.

Patricia Bergada siempre sintió su casa como si fuera un club social. Un día, decidió unir los talentos de sus familiares: un hijo chef, una hija especializada en hotelería de lujo y su propia profesión de decoradora. Con estas herramientas se decidió a abrir las puertas de su casa y ofrecer una propuesta gastronómica de nivel, en un ambiente que logra que uno se sienta parte de la familia.

La *maison* que alberga a Pagano Club Social se ubica en plena Recoleta y ningún detalle está puesto al azar. Los visitantes pueden recorrer libremente la casa, cenar en el cálido *living*, beber una copa en la terraza y hasta pasearse por la cocina para ver qué está cocinando el chef, Nicolás Tamborini, amigo de su hijo y que ahora es como otro hijo para ella.

Lo innovador de la propuesta no termina aquí: el valor de la cena es libre; es decir, el comensal decide cuánto pagará por la comida. Eso sí, las delicias que se ofrecen, la atención y el ambiente bien equiparan la propuesta a la de los mejores restaurantes de la ciudad.

One pleasure to which Buenos Aires pays great homage is fine dining, and of the new options, the “closed door” restaurant is on the rise.

A clear example is a place in the barrio of Belgrano, where chef Ezequiel Gallardo brought his vast experience at the helm of restaurants in New York and Buenos Aires when he set up his own business, Treinta Sillas. Gallardo's unique menus change weekly and largely depend on how the fresh, top-quality ingredients he finds in the market interact with his imagination. An extensive wine list assures the perfect wine for each course and guest's preference.

Patricia Bergada's home always felt like a social club, so she got the idea of joining the family's talents: her son, the chef; her daughter, a luxury hotel manager, and her own interior design experience. The plan was to open up their home and offer a new and refined culinary concept within a warm, family atmosphere.

Aldo Graziani, uno de los sommeliers más prestigiosos de Argentina, es fundador de Aldo's.
 Aldo Graziani is one of Argentina's most prestigious sommeliers and founder of Aldo's.



⊕ Felicidad

Es un deli de espíritu cosmopolita: en su carta y diseño tiene tintes de Nueva York, Londres, París, India y Marruecos. Es perfecto para un *brunch* de domingo.
 Cosmopolitan at heart, its design and menu reflect influences from New York, London, Paris, India and Morocco. Sunday brunch here is wonderful.



Argentina es la patria de adopción del malbec, una de las cepas predilectas de los conocedores de vinos.

Si hablamos de vino, Argentina es la patria de adopción del malbec, una de las cepas predilectas de los conocedores. Para poder elegir entre los mejores caldos argentinos, hay que dirigirse a Aldo's. De reciente apertura y en pleno corazón de San Telmo, este exclusivo *wine bar* es obra de uno de los *sommeliers* más prestigiosos del país, Aldo Graziani. Él y un equipo de especialistas confeccionaron la selecta carta, en catas a ciegas. El resultado es una propuesta que incluye 400 etiquetas para todos los gustos y una opción gastronómica para encontrar el maridaje perfecto.

A la hora del postre –o la merienda, o cualquier momento que exija algo dulce y apetitoso–, Palermo ofrece una verdadera boutique de delicias. Y es que todo es belleza en la tienda



Buenos Aires por // on

10 salidas a la semana entre / weekly flights between
 ciudad de México / Mexico City - Buenos Aires

Socios Club Premier / Club Premier Members

Kilómetros acumulables en viaje redondo Ciudad de México - Buenos Aires

Accruable kilometers on roundtrip Mexico City - Buenos Aires travel

Clase Premier J, hasta / up to: 29,552 Km.

Clase Premier A, hasta / up to: 22,164 Km.

Clase Turista, hasta / Coach class, up to: 22,164 Km.

Kilómetros Premier para viajar a Buenos Aires

Premier Kilometers needed to travel to Buenos Aires

(viaje redondo desde cualquier ciudad del país a la que vuele Aeroméxico)

(round trip from any Mexican city Aeroméxico serves)

Clase Premier: 128,000 Km.

Clase Turista / Coach class: 64,000 Km.

Con Club Premier Corporativo puedes acumular Kilómetros por los viajes de tu empresa. Para inscribirte en Buenos Aires y obtener información sobre nuestros programas de pymes, contacta a: Club Premier Corporativo awards you Kilometers on every company flight. To enroll in Buenos Aires and to get information on our program for small- and medium-size businesses, contact: Gustavo Guacci
 gguacci@aeromexico.com



En el corazón de Palermo Soho está Bangalore, el *pub* indicado para disfrutar cervezas de barril, un *gin & tonic* y comida estilo anglo-indio. Bangalore, in the heart of Palermo Soho, is the pub for beer on tap, a great gin & tonic and Anglo-Indian food.



Propiedad de Silvia Piedrabuena (derecha) y Nora Kralj, Muma's es la "niña bonita" de Palermo. Owned by Silvia Piedrabuena (right) and Nora Kralj, Muma's is Palermo's "darling".



de *cupcakes* Muma's. En la entrada, la gente se detiene para fotografiar el escaparate y de ahí el deseo de entrar es imperioso. En exhibición, pequeñas obras de arte que ofrecen una tentación irresistible.

En pleno Palermo Soho, esta tienda inaugurada en 2009, propiedad de Silvia Piedrabuena y Nora Kralj, es la "niña bonita" del barrio y también la pionera en su género: el concepto de Muma's llegó a Buenos Aires cuando los *cupcakes* eran casi desconocidos. Hoy, la *chef-artist* Cecilia Ponce es la artífice de las ideas que se concretan en más de 40 variedades. El preferido de los locales es el Gauchito, con base de *brownie*, dulce de leche y merengue italiano. ☺

PARA SABER MÁS
FOR MORE INFORMATION

Aldo's // Moreno 372, San Telmo

Algodon Mansion // Montevideo 1647, Recoleta / www.algodonmansion.com

Bangalore // Humboldt 1416, Palermo

Bucéfalo // Av. Alvear 1883, Galería Promenade, local 33, Recoleta.

Felicidad // Migueletes 887, Belgrano www.felizenfelicidad.com.ar

Frank's // Arévalo 1445, Palermo www.franks-bar.com

La Bomba de Tiempo // Ciudad Cultural Konex, Sarmiento 3131, Abasto / www.labombadetiempo.blogspot.com

La Panadería de Pablo // Defensa 269, San Telmo www.lapanaderiadepablo.com

Muma's // Malabia 1680, Palermo www.mumascupcakes.com

Pagano Club Social // 156 688 1919

Tegui // Costa Rica 5852, Palermo / www.tegui.com.ar

Treinta Sillas // www.treintasillas.com



La especialidad de Muma's es el *cupcake* Gauchito, con base de *brownie*, dulce de leche y merengue italiano. Muma's cupcake specialty is the Gauchito, with a brownie base, dulce de leche creamy caramel and Italian frosting.

No detail has been overlooked in the *maison* that hosts the Pagano Social Club, right in the Recoleta barrio. Guests are welcome to roam the house at will, dine in the cozy living room, have a drink on the terrace and even wander into the kitchen, where Nicolás Tamborini, her son's friend and now like another son of her own, has taken over as chef.

The novelty doesn't stop there, though: there is no set price for the meal, allowing patrons to decide its value. One thing is certain, the food, the service and the atmosphere put the Pagano Social Club on a par with the most distinguished restaurants in the city.

As for wine, Argentina is where the Malbec grape finally received its just due, gaining favor with connoisseurs everywhere. Aldo's, a wine bar recently opened in the very heart of San Telmo, is the brain child of Aldo Graziani, one of the country's top sommeliers, and features only the best of Argentina's wines. He and a team of experts did blind tastings to

come up with the wine list containing a wide-ranging 400 labels. It also has cuisine to complement them perfectly.

When it's time for dessert—actually, whenever you get a craving for sweets—, strike out for the cupcakes at Muma's, truly a boutique of delicacies in Palermo. It's so beautiful that people stop to take a photo of the window display before temptation lures them inside to try the delectable works of art.

The "neighborhood's darling", the shop that Silvia Piedrabuena and Nora Kralj opened in the middle of Palermo Soho in 2009, introduced the cupcake concept to Buenos Aires, where it was barely known at the time. These days, chef-artist Cecilia Ponce comes up with the ideas that are reflected in over 40 varieties. The neighborhood favorite, the Gauchito features a brownie base, dulce de leche creamy caramel and Italian frosting. ➤

translation by Harry Porter

EL MILAGRO COLOMBIANO CONTRA LA CALVICIE

En sólo 3 meses puedes ver crecer tu propio cabello con un tratamiento tópico, no hormonal y sin injertos ni riesgos para la salud.

www.elmilagrocolombiano.com



LA FÓRMULA
PAOLO BANSKY

Una afortunada eventualidad científica

Nuestra exclusiva fórmula es resultado de la observación clínica; se trata de un descubrimiento científico en el que la combinación de una serie de sustancias no orientadas al crecimiento del cabello; dio como efecto colateral lo que ya popularmente se conoce como "el milagro colombiano".

El descubrimiento se explica a sí mismo del siguiente modo: el compuesto de una crema antiarrugas genera vello facial a quien la aplica. Sustancias para combatir la psoriasis curan la enfermedad provocando además la aparición de una capa de pelo. Combinando estos resultados, desarrollamos una fórmula que resultó ser muy efectiva.

Sí, muy efectiva.

www.elmilagrocolombiano.com

Ciudad de México: 5201 7989
Del Interior de la República: 01 800 830 6089