

**BRANDIA™**

INFORME DE PRENSA

---

# LA CHANCHA Y LOS VEINTE



**BRANDIA™**

# HIGHLIGHTS

---

**BRANDIA™**

La comunicación se desarrolló principalmente a través de entrevistas uno a uno y comunicados de prensa, alcanzando tanto medios nacionales como especializados. Este enfoque permitió obtener **80 publicaciones** a lo largo del 2024. Entre las acciones más destacadas, mencionamos:

- Las notas exclusivas de Leandro en programas con amplia audiencia de los principales canales televisivos de Argentina: **Telefé, Canal 13, TN, A24, América, LN+, Canal 9 y C5N**. Estas apariciones permitieron que La Chancha tenga un posicionamiento en la agenda mediática nacional, logrando la presencia viral y el interés de otros medios. Además permitió tener un relacionamiento y reconocimiento por parte de formadores de opinión, como Adrián Puente, Claudio rígoli, Santiago Do Rego, Paula García, Guillermo Lobo, Luis Otero, Sandra Borghi, Horacio Cabak.
  - La nota exclusiva publicada en **Clarín**, uno de los medios más influyentes de Argentina, posiciona a Puerta del Inca como una referencia destacada en gastronomía, resaltando su propuesta gastronómica. También resaltamos la mención que realizó el medio en sus redes sociales, con gran alcance digital.
  - La participación en una nota de opciones de restaurante de **La Nación**, uno de los principales medios del país, con destacada presencia en la tapa y presencia de marca.
-

- Las participaciones en **Infobae**, el mayor medio digital de Argentina y líder en el mundo de habla hispana en cantidad de notas leídas, en artículos sobre gastronomía
  - La entrevista radial en **Radio Mitre**, la radio más escuchada del país, en uno de los programas líderes conducido por Eduardo Feinmann, un formador de opinión influyente de Argentina.
  - La publicación exclusiva en **TN.com.ar**, otro de los medios más leídos a nivel nacional.
  - La presencia en **Ohlalá**, uno de los principales medios femeninos de lifestyle, gastronomía, moda y belleza, perteneciente a Grupo La Nación, reforzando su posicionamiento como referente en gastronomía peruana.
  - La entrevista en **CNN Radio**, emisora informativa que combina noticias y análisis con el alcance global de CNN, con Nacho Girón, destacado formador de opinión.
-

### RELACIONAMIENTO

- Durante el 2024, se reforzó el **relacionamiento con periodistas clave** tanto de las áreas de negocios como especializados en construcción, arquitectura y diseño, a través de envíos de obsequios por el **Día del Periodista** y por **fin de año**, como parte del plan estratégico de trabajo.
  - Fue fundamental para fortalecer **relaciones clave**, reconocer la labor periodística y continuar consolidando la posición de La Chancha y Los Veinte en medios relevantes.
  - Esta acción no solo generó mayor confianza, sino que abrió **nuevas oportunidades de colaboración**, potenciando su visibilidad en la agenda mediática.
-

Se desarrolló un monitoreo de VAP (valor aproximado publicitario), lo que hubiese salido en caso de tener que pagar el espacio en los medios. El mismo corresponde a las notas y menciones obtenidas en los medios de comunicación detallados en el presente informe.

La suma total es la siguiente:

**TOTAL VAP:**

**\$512.326.134**

---

# REPERCUSIONES

---

**BRANDIA™**



INICIO RESTAURANTES GASTRONOMÍA BEBIDAS RECETAS ALIMENTOS EN LA OLLA COCINEROS

#NOHAYPLATA: PERO COMÉS IGUAL

## Te dan la Chancha y los Veinte

**Martes, 19 de marzo de 2024** "La chancha y los veinte" es una frase originada en el campo, que alude a que una persona quiere aprovechar todos los beneficios posibles. Esta expresión criolla la utilizaban mucho criadores ganaderos y rematadores de hacienda, cuando alguien quería quedarse con "el chanchito, la chancha y los veinte lechones". Y por cierto que le viene como anillo al dedo a la Parrilla que ofrece precios muy accesibles, para que sus clientes no digan más #NOHAYPLATA (porque igual no se van a quedar sin comer).

Por: [Fondo de Olla](#)



**La Chancha y los Veinte** es una Parrilla sui generis (últimamente nos estamos esmerando en destacar a estos lugares que permiten democratizar la gastronomía), ubicada en la Avenida General Mosconi 3279, a 5 minutos de General Paz y San Martín.

Su aforo alcanza a unos 250 cubiertos y es un punto de reunión elegido para comer en familia o con amigos. En su séptimo aniversario, **La Chancha** se propuso acompañar a los argentinos en estos momentos difíciles, ofreciendo platos abundantes a precios muy accesibles.



Esto se desarrolla bajo el concepto #NOHAYPLATA, que los llevó recientemente a desarrollar una nueva carta para adaptarse a todos los bolsillos, sin menoscabar la calidad de siempre.

Por ejemplo, si tomamos los precios vigentes a mediados de marzo de 2024, nos encontramos en el capítulo "Pa' arrancar" que una empanada de bife de chorizo cuesta \$ 890, y un combinado de provo, chori y morci bombón sale por \$ 3.490. La Calesita "Gramajo", en tanto, \$ 2.990.



"Pa' seguir" con banderita obrera con fritas (\$ 3.990), costillarcito con fritas (\$ 4.590), asaito de cerdo pintado, a la barbacoa con fritas (\$ 4.890), pollo "obrero" con puré (\$ 4.990), o el chori mariposa con huevo frito y papas ídem (dicen que no incluye el Uvasal).

También hay dos MILAburante de cerdo a la mostaza (\$ 3.990) o de carne (\$ 3.990), ambas con fritas. Hay además una Parrillada "No má", que incluye banderita, chori, morci, chinchu y riñón, con papas fritas (\$ 4.990). Y una pasta: Roquis con miseta a \$ 3.990.

ALCANCE: **125.100**  
VAP: **\$219.600**



Para el final, si llegas al capítulo "Pa' esplotar", están el flancito con dulce de leche a \$ 1.890, y la bocha de helado a \$ 1.290. Y encima, la casa tiene prohibido cobrar cubierto. Qué tui.

**La Chancha y los Veinte** - Dirección: Avenida General Mosconi 3279. Teléfono: 011 4571 7541. Abierto todos los días de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 (los viernes y sábados cierra a la 1 AM. IG: [lachanchaylosveinte](#)



[INICIO](#) [RESTAURANTES](#) [GASTRONOMÍA](#) [BEBIDAS](#) [RECETAS](#) [ALIMENTOS](#) [EN LA OLLA](#) [COCINEROS](#)

## RECETAS

# 27 de marzo: Día Mundial del Queso

**Domingo, 24 de marzo de 2024** La Chancha y los Veinte propone para hacer en casa una provoleta al estilo en que la sirven en el restaurante. Este queso, conocido por su sabor intenso y su textura suave al derretirse, es toda una tradición y forma parte de cualquier Parrillada Argentina.

Por: Fondo de Olla



## RECETA DE LA CHANCHA Y LOS VEINTE

### Ingredientes (para 2 porciones):

- 1 bloque de provoleta
- 50 gramos de jamón cortado en tiras
- ½ morrón cortado en tiras
- ½ tomate cortado en rodajas
- ½ cebolla cortada en rodajas
- Una cucharada de ron

### Preparación:

Precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén. Distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre el queso. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta. Para añadir un toque extra de sabor, rocía un poco de ron sobre los ingredientes.

Cocina la provoleta y los ingredientes durante unos 5 a 7 minutos, ó hasta que el queso se vea completamente derretido y burbujeante, y los ingredientes estén tiernos y ligeramente dorados. Una vez cocida, retirar la provoleta del fuego y dejarla reposar unos minutos antes de servir.



Esta "Provo" se puede encontrar en la carta clásica de La Chancha y los Veinte. Además, cuentan con la "Provo Tradicional" acompañada de chori y Amorci bombón (ver el Menú #NOHAYPLATA).

ALCANCE: **125.100**

VAP: **\$219.600**

## parati

## Día mundial del queso: la receta de provoleta más tentadora

Este 27 de marzo se celebra el Día Mundial del Queso y qué mejor que honrarlo con esta fórmula clásica para preparar una deliciosa provoleta.



Por Florencia Bocalandro  LIFESTYLE marzo 26, 2024

Este miércoles 27 de marzo se celebra el **Día Mundial del Queso**, una ocasión donde la provoleta puede ser una gran protagonista. Este queso, conocido por su sabor intenso y su textura suave al derretirse, es una delicia para los amantes de la buena comida. Característico de la gastronomía argentina, se ha convertido en un **clásico en las parrillas y mesas de todo el país**.

La parrilla **La Chancha y los Veinte** compartió esta receta para prepararla de manera clásica y la podés encontrar en su menú #NOHAYPLATA, junto con otra opción, la "Provo Tradicional" acompañada de chori y 'Amorci' "bombón".

### Ingredientes (rinde 2 porciones)

- 1 bloque de provoleta
- 50 g de jamón cortado en tiras
- ½ morrón cortado en tiras
- ½ tomate, cortado en rodajas
- ½ cebolla, cortada en rodajas
- 1 cucharada de ron

### Preparación

**Paso 1:** precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén.

**Paso 2:** distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre la provoleta. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta.

**Paso 3:** para añadir un toque extra de sabor, rocía un poco de ron sobre los ingredientes.

**Paso 4:** cocinar la provoleta y los ingredientes durante unos 5-7 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y burbujeante, y los ingredientes estén tiernos y ligeramente dorados.

**Paso 5:** una vez cocida, retira la provoleta del fuego y déjala reposar unos minutos antes de servir.

ALCANCE: **67.140**

VAP: **\$625.000**

*Sabrina Cuculiansky*

DESTACADO

## Una provoleta que se las trae

Por **Sabrina Cuculiansky** 26 marzo, 2024



El 27 de marzo se celebra el **Día Mundial del Queso**, una ocasión donde la provoleta es la protagonista.

Este queso, conocido por su sabor intenso y su textura suave al derretirse, es una delicia para los amantes de la buena comida. Característico de la gastronomía argentina, se ha convertido en un clásico en las parrillas y mesas de todo el país.

**Sin embargo, no siempre resulta tan sencillo de cocinarla para lograr esa textura crujiente y fundida al mismo tiempo.**

Por eso, en honor al queso; la gente de la parrilla **La Chancha y los Veinte.**; comparte esta receta simple para disfrutar del sabor auténtico del queso con su "Provo" que forma parte del **menú de promoción que llamaron #nohayplata.**

### Ingredientes:

Para 2 porciones

- 1 bloque de provoleta
- 50 g de jamón cortado en tiras
- ½ morrón cortado en tiras
- ½ tomate, cortado en rodajas
- ½ cebolla, cortada en rodajas
- Una cucharada de ron

### Preparación:

Precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén.

Distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre la provoleta. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta.

Para añadir un toque extra de sabor, rocía un poco de ron sobre los ingredientes.

Cocina la provoleta y los ingredientes durante unos 5-7 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y burbujeante, y los ingredientes estén tiernos y ligeramente dorados.

Una vez cocida, retira la provoleta del fuego y déjala reposar unos minutos antes de servir.

ALCANCE: **14.140**

VAP: **\$60.000**



Esta "Provo" se puede encontrar en la carta clásica de La Chancha y los Veinte. Además, cuentan con la "Provo Tradicional" acompañada de chori y Amorci bombón que se encuentra en el menú #NOHAYPLATA



ALCANCE: **65.610**  
VAP: **\$115.200**

## GourmetBiz

Martes 26 de Marzo de 2024



Para celebrar el **Día Mundial del Queso**, compartimos la receta de provoleta al estilo de **La Chancha y Los Veinte**, una auténtica parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. [Acá](#), toda la *info*.

**La Bodega El Bayeh** celebró su quinta vendimia en el marco de la segunda edición de su festival, con un recorrido exclusivo por la **Quebrada de Humahuaca**, acompañado de una experiencia enológica, artística y gastronómica. [Entrá](#) y conocé todo lo que dejó.

Desde **Essen** comparten una receta de la tradicional Rosca de Pascua, para cocinar durante esta Semana Santa. [Pinchá](#) y descubrí más.



Tags: [GourmetBiz](#) [gourmet](#) [gastronomía](#) [La Chancha y los Veinte](#) [El Bayeh](#) [Essen](#)

## infobae

TENDENCIAS >

### Día Mundial del Queso: cuatro recetas de autor para disfrutar de este clásico manjar

Este lácteo despierta pasión en la gastronomía debido a su amplia variedad de texturas y sabores. Como lo utilizan los chefs en sus preparaciones y un breve repaso por su posible origen

27 Mar, 2024 02:00 a.m. AR

Compartir



La celebración del Día Mundial del Queso, cada 27 de marzo, brinda a los amantes de este lácteo la oportunidad de disfrutar de sus numerosas variedades y texturas. (Imagen ilustrativa Infobae)

El **queso**, ese **manjar** versátil y omnipresente en cocinas de todo el mundo, es sin duda uno de los ingredientes más queridos por los aficionados a la gastronomía. Desde acompañar una **pasta** fresca hasta ser el **ingrediente estrella** de un sándwich matutino o una tabla de **picoteo** antes de una reunión, su versatilidad y sabor lo han convertido en un elemento indispensable en diversas preparaciones culinarias.

Con motivo del **Día Mundial del Queso**, que se celebra cada **27 de marzo**, los amantes de este delicioso lácteo tienen un motivo más para **deleitarse con sus variedades y texturas**.

El **queso** tiene un **origen** tan misterioso como ancestral. Una de las varias leyendas narra el relato de un **mercader** que, durante un extenso viaje por el desierto, ideó una forma ingeniosa de conservar la leche para su sustento. Utilizando el estómago de un cordero como recipiente, transportaba la leche en su travesía. Al abrirlo, se sorprendió al encontrar que la **leche** se había coagulado y fermentado debido al cuajo natural del estómago y las altas temperaturas.

Al probar este nuevo producto, el hombre comprendió que había descubierto una forma revolucionaria de conservación. Desde entonces, el queso se convirtió en un alimento fundamental para los viajeros, gracias a su portabilidad, larga durabilidad y su alto contenido de proteínas y grasas. Por supuesto, esta es solo una versión de la historia.



El queso, una joya culinaria apreciada en todo el mundo, es un ingrediente versátil y sabroso que encuentra su lugar en una amplia variedad de platos. (Imagen ilustrativa Infobae)

Así las cosas, esta efeméride es como un regalo para los sentidos, una oportunidad de explorar las infinitas posibilidades que ofrece este alimento. En sintonía con esta **celebración, Infobae** propuso una serie de recetas elaboradas por **chefs**.

ALCANCE: **162.000.000**

VAP: **\$4.063.075**

#### Provoleta, por La Chancha y los Veinte

##### Ingredientes

Para 2 porciones

- 1 bloque de provoleta
- 50 g de jamón cortado en tiras
- ½ morrón cortado en tiras
- ½ tomate, cortado en rodajas
- ½ cebolla, cortada en rodajas
- Una cucharada de ron

Precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén. Distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre la provoleta. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta. Para añadir un toque extra de sabor, rociar un poco de ron sobre los ingredientes.

Cocinar la provoleta y los ingredientes durante unos cinco o siete minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y burbujeante, y los ingredientes estén tiernos y ligeramente dorados. Una vez que esté cocida, retirar la provoleta del fuego y dejarla reposar unos minutos antes de servir.



## TENDENCIAS

# Día Mundial del Queso: cuatro recetas de autor para disfrutar de este clásico manjar

Publicada hace 2 semanas el 27 marzo, 2024  
Por **Noticias de Bariloche**



La celebración del Día Mundial del Queso, cada 27 de marzo, brinda a los amantes de este lácteo la oportunidad de disfrutar de sus numerosas variedades y texturas (Imagen ilustrativa Infobae)

El **queso**, ese **manjar** versátil y omnipresente en cocinas de todo el mundo, es sin duda uno de los ingredientes más queridos por los aficionados a la gastronomía. Desde acompañar una **pasta fresca** hasta ser el **ingrediente estrella** de un sándwich matutino o una tabla de **picoteo** antes de una reunión, su versatilidad y sabor lo han convertido en un elemento indispensable en diversas preparaciones culinarias.

ALCANCE: **115.650**

VAP: **\$205.200**

Con motivo del **Día Mundial del Queso**, que se celebra cada 27 de marzo, los amantes de este delicioso lácteo tienen un motivo más para **deleitarse con sus variedades y texturas**.

El **queso** tiene un **origen** tan misterioso como ancestral. Una de las varias leyendas narra el relato de un **mercader** que, durante un extenso viaje por el desierto, ideó una forma ingeniosa de conservar la leche para su sustento. Utilizando el estómago de un cordero como recipiente, transportaba la leche en su travesía. Al abrirlo, se sorprendió al encontrar que la **leche** se había coagulado y fermentado debido al cuajo natural del estómago y las altas temperaturas.

Al probar este nuevo producto, el hombre comprendió que había descubierto una forma revolucionaria de conservación. Desde entonces, el queso se convirtió en un alimento fundamental para los viajeros, gracias a su portabilidad, larga durabilidad y su alto contenido de proteínas y grasas. Por supuesto, esta es solo una versión de la historia.

### Provoleta, por La Chancha y los Veinte

#### Ingredientes

Para 2 porciones

- 1 bloque de provoleta
- 50 g de jamón cortado en tiras
- ¼ morrón cortado en tiras
- ¼ tomate, cortado en rodajas
- ¼ cebolla, cortada en rodajas
- Una cucharada de ron

Precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén. Distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre la provoleta. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta. Para añadir un toque extra de sabor, rociar un poco de ron sobre los ingredientes.



## Día mundial del queso: recetas para homenajearlo

27 MARZO, 2024

Este lácteo despierta pasión en la gastronomía debido a su amplia variedad de texturas y sabores



El queso, ese tesoro culinario omnipresente y lleno de sabor que se ha hecho un lugar en las cocinas de todo el planeta, es indudablemente uno de los favoritos entre los entusiastas de la comida. Puede realizar una simple pasta, convertirse en el protagonista de un desayuno en forma de sándwich o ser el centro de atención en una selección de aperitivos antes de un evento social, gracias a su increíble capacidad de adaptación y su delicioso sabor, lo que lo hace esencial en una amplia gama de platos.

Celebramos el Día Mundial del Queso cada 27 de marzo, una ocasión perfecta para que los aficionados a este producto lácteo disfruten aún más de sus diversas formas y texturas.

Su origen es tan enigmático como antiguo, con múltiples leyendas explicando su descubrimiento. Una de estas historias cuenta sobre un comerciante que, en un largo viaje por el desierto, inventó un método innovador para conservar la leche. Llevaba la leche en el estómago de un cordero, que actuaba como contenedor. Para su asombro, al abrirlo después de un tiempo, descubrió que la leche se había transformado en queso, coagulado y fermentado por la acción del cuajo natural y el calor extremo.

### Recetas con queso

#### Scones de queso, por Eli Aguilar (@eliglutenfree, en Instagram)

Rinde 16 unidades.

##### Ingredientes

- 300 gramos de premezcla sin gluten.
- Cuatro cucharaditas de polvo de hornear.
- 50 gramos de queso rallado o en hebras.
- 100 gramos de manteca.
- Un huevo.
- Agua cantidad necesaria.
- Sal a gusto.

En un bol, colocar la premezcla, el polvo de hornear, la sal y el queso rallado. Agregar la manteca fría, desmenuzándola con las manos o un tenedor. Incorporar el huevo y el agua o leche, amasando ligeramente para unir la masa. Estirar unos 2 centímetros de espesor y cortar con cortante del tamaño y forma deseado. Colocar los scones sobre una placa de hornear previamente aceitada.

Cocinar en el horno precalentado a temperatura media (180°C) durante 15 minutos aproximadamente o hasta que se doren. Cortar y rellenar con fiambre o lo que se prefiera.

ALCANCE: **117.930**

VAP: **\$208.800**

#### Provoleta, por La Chancha y los Veinte

##### Ingredientes

Para 2 porciones

- 1 bloque de provoleta
- 50 g de jamón cortado en tiras
- ½ morrón cortado en tiras
- ½ tomate, cortado en rodajas
- ½ cebolla, cortada en rodajas
- Una cucharada de ron

Precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén. Distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre la provoleta. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta. Para añadir un toque extra de sabor, rociar un poco de ron sobre los ingredientes.

Cocinar la provoleta y los ingredientes durante unos cinco o siete minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y burbujeante, y los ingredientes estén tiernos y ligeramente dorados. Una vez que esté cocida, retirar la provoleta del fuego y dejarla reposar unos minutos antes de servir.

## Filo.news



Comida

### Tres recetas fáciles y ricas para celebrar el Día del Queso

El 27 de marzo se festeja el Día Internacional del Queso en honor a este ingrediente con más de 2.000 variedades que genera pasiones dentro del mundo de la gastronomía.

Este miércoles, como cada 27 de marzo, se celebra el **Día Internacional del Queso**, para celebrar a este producto esencial y tan versátil dentro del mundo de la gastronomía.

Hay diversas teorías sobre el origen del queso, que van desde el hallazgo de un mercader árabe que descubrió la fermentación de la leche en el desierto, hasta relatos mitológicos que atribuyen su nacimiento a los dioses. Lo cierto es que este producto evoluciona permanentemente y da lugar a una gama de **más de 2.000 variedades** que cautivan con múltiples sabores y satisfacen hasta los gustos más exigentes.

A continuación, compartimos **tres recetas para que todos los amantes del queso lo celebren en su día.**

A continuación, compartimos **tres recetas para que todos los amantes del queso lo celebren en su día.**

27/03/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **60.000**  
 VAP: **\$625.000**



"Provo" al estilo La Chancha y los Veinte.

#### "Provo" al estilo La Chancha y los Veinte

**Ingredientes (para dos porciones):** un bloque de provoleta, 50gr de jamón cortado en tiras, ½ morrón cortado en tiras, ½ tomate cortado en rodajas, ½ cebolla cortada en rodajas y una cucharada de ron.

#### Cómo se prepara:

- 1- Precalentar la parrilla y colocar el bloque de provoleta en el centro de una sartén.
- 2- Distribuir uniformemente las tiras de jamón sobre la provoleta. Agregar las tiras de morrón, las rodajas de tomate y las rodajas de cebolla sobre el jamón y la provoleta.
- 3- Para añadir un toque extra de sabor, rocía un poco de ron sobre los ingredientes.
- 4- Cocinó la provoleta y los ingredientes durante unos 5-7 minutos, o hasta que el queso esté completamente derretido y burbujeante, y los ingredientes estén tiernos y ligeramente dorados.
- 5- Una vez cocida, retira la provoleta del fuego y déjala reposar unos minutos antes de servir.

Clarín

Gourmet

Solo suscriptores

### En Villa Pueyrredón, una parrilla de barrio con descuentos anticrisis: parrillada o ribs de bife de chorizo por menos de \$ 5.000

• Se llama La chancha y los veinte y lanzó un menú bautizado "No hay plata".  
• Se destaca por su abundancia y por su excepcional relación precio-calidad.



En tiempos de crisis, hasta las parrillas de barrio (restaurantes que tradicionalmente se destacan por su buena relación precio-calidad) tienen que esforzarse para no perder clientela. Un caso extremo de estrategia promocional es el de "**La chancha y los veinte**" que **propone comer una parrillada o ribs de bife de chorizo por \$ 5.000**. Un precio que ya ni se encuentra en los combos de las cadenas de comida rápida.

Para degustar esta "oportunidad" solo hay que alejarse un poco de los polos gastronómicos convencionales. En este caso, las coordenadas para llegar a destino son las de Villa Pueyrredón, un barrio que no se destaca por la sofisticación de su gastronomía pero que cuenta en sus calles con pequeñas joyitas que los vecinos frecuentan y divulgan. Allí, desde noviembre de 2018 está esta parrilla que los lugareños eligen como opción para sus reuniones familiares y entre amigos por sus convenientes precios.

Rápidos de reflejos quienes comandan este restaurante, luego de notar un parate en el consumo en el mes de diciembre, **diseñaron una estrategia comercial a la que llamaron #NoHayPlata**. En ese menú hay opciones como asado banderita, ribs, milanesas y hamburguesas desde \$ 3.990.

#### Cómo es la parrilla La chancha y los veinte y qué se come

Durante meses, los vecinos se acercaban al local en obra sobre la avenida Mosconi para saber qué iban a poner ahí. Ese espacio era entrañable para el barrio porque allí había funcionado el taller de Ricardo "bocha" Domínguez quien fuera piloto de la categoría Turismo Carretera en la década del 60.

En noviembre de 2018 abrieron. Los dueños ya contaban con otros emprendimientos gastronómicos en el barrio y fuera de él. "Es como estar en el campo pero en la ciudad", señalan. El espacio **parece un gran quincho que cuenta con áreas al aire libre con una impronta campestre bien marcada**.

ALCANCE: 100.620.000

VAP: \$1.772.356



La fachada de La chancha y los veinte. Fotos: Constanza Mischovolos.

La premisa desde el inicio fue acompañar al barrio con una propuesta de gastronomía básica de campo. "**El mejor vacío de acá es el mismo que comés en Puerto Madero y siempre todo para compartir**, para que la gente coma y se lleve lo que sobra", arroja Leandro Fiaschi, encargado del local desde sus comienzos. El ambiente es distendido y el público es de lo más variopinto. "Si es muy formal la gente del barrio no se sienta. Acá para el que **viene en BMW y convive con el vecino que baja en pijama**", describe. Un viernes o sábado pueden llegar a hacer 400 cubiertos.



ALCANCE: **176.000**

VAP: **\$36.686.400**

Nota exclusiva en el programa  
Buen Telefe sobre el menú  
"NO HAY PLATA"

05/04/2024 [CLICA LA NOTA](#)

ALCANCE: **1.470**

VAP: **\$35.000**



Nota exclusiva en el "el día a día" sobre el menú "NO HAY PLATA"

05/04/2024 [CLIC A LA NOTA](#)



ALCANCE: **136.000**

VAP: **\$26.467.000**

Nota exclusiva sobre el menú  
"NO HAY PLATA" con Claudio  
Rígoli

05/04/2024 [CLICA LA NOTA](#)



## En Villa Pueyrredón, una parrilla de barrio con descuentos anticrisis: parrillada o ribs de bife de chorizo por menos de \$5.000

📅 4 abril, 2024 📍 InfoGastronomica



Fuente: [Clarín Gourmet by Daniela Gutierrez](#) – En tiempos de crisis, hasta las [parrillas de barrio](#) (restaurantes que tradicionalmente se destacan por su buena relación precio-calidad) tienen que esforzarse para no perder clientela. Un caso extremo de estrategia promocional es el de «[La chancha y los veinte](#)» que propone comer una parrillada o ribs de bife de chorizo por \$ 5.000. Un precio que ya ni se encuentra en los combos de las cadenas de comida rápida.

Para degustar esta «oportunidad» solo hay que alejarse un poco de los polos gastronómicos convencionales. En este caso, las coordenadas para llegar a destino son las de Villa Pueyrredón, un barrio que no se destaca por la sofisticación de su gastronomía pero que cuenta en sus calles con pequeñas joyitas que los vecinos frecuentan y divulgan. Allí, desde noviembre de 2018 está esta parrilla que los lugareños eligen como opción para sus reuniones familiares y entre amigos por sus convenientes precios.

Rápidos de reflejos quienes comandan este restaurante, luego de notar un parate en el consumo en el mes de diciembre, diseñaron una estrategia comercial a la que llamaron #NoHayPlata. En ese menú hay opciones como asado banderita, ribs, milanesas y hamburguesas desde \$ 3.990.

### Cómo es la parrilla La chancha y los veinte y qué se come

Durante meses, los vecinos se acercaban al local en obra sobre la avenida Mosconi para saber qué iban a poner ahí. Ese espacio era entrañable para el barrio porque allí había funcionado el taller de Ricardo “bocha” Domínguez quien fuera piloto de la categoría Turismo Carretera en la década del 60.

En noviembre de 2018 abrieron. Los dueños ya contaban con otros emprendimientos gastronómicos en el barrio y fuera de él. “Es como estar en el campo pero en la ciudad”, señalan. El espacio parece un gran quinchito que cuenta con áreas al aire libre con una impronta campestre bien marcada.



La fachada de La chancha y los veinte. Fotos: Constanza Niscolovs.

ALCANCE: **3.600**  
VAP: **\$560.000**

La premisa desde el inicio fue acompañar al barrio con una propuesta de gastronomía básica de campo. “El mejor vacío de acá es el mismo que comés en Puerto Madero y siempre todo para compartir, para que la gente coma y se lleve lo que sobra”, arroja Leandro Fiaschi, encargado del local desde sus comienzos.

El ambiente es distendido y el público es de lo más variopinto. “Si es muy formal la gente del barrio no se sienta. Acá para el que viene en BMW y convive con el vecino que baja en pijama”, describe. Un viernes o sábado pueden llegar a hacer 400 cubiertos.

Diseñaron un menú que también incluye milanesa y hamburguesas con opciones para compartir entre dos personas.

El público es de lo más variopinto, desde los trabajadores del Sirio Libanés, hospital que está a 100 metros del lugar, grupos de amigos y amigas, madres del colegio y familias enteras celebrando. Para esos grupos tienen mesones especiales donde se sientan de 20 a 30 personas.

Los cortes que ofrecen son los clásicos. El asado de costillar lo cocinan en espada, se sirve la costilla entera y es para 3 o 4 personas. “Es un kilo y medio de carne cocida con una montaña de papas fritas”, explica Leandro y agrega que además, sale con 4 empanadas de bife de chorizo fritas.



El salón de La chancha y los veinte. Fotos: Constanza Niscolovs.

Así son todas las opciones que componen la carta del lugar. Pensadas para reunir a tres o cuatro comensales alrededor del ritual de comer carne asada. Para los cumpleaños, ofrecen servir el costillar entero y sin importar lo que coman, el agasajado no paga. Los clientes que conocen la parrilla por primera vez se sorprenden de las cantidades, otros filman y se sacan fotos junto a los platos azorados por el tamaño.



## Día Mundial de la Empanada: receta de empanadas de bife de chorizo de La Chancha y Los Veinte

05 de Abr de 2024



El 8 de abril se celebra el Día Mundial de la Empanada Argentina, una fecha para honrar una de las creaciones culinarias más destacadas del país. La empanada argentina refleja la diversidad cultural y tradicional de cada región. Es una opción versátil que se disfruta tanto caliente como fría en todo el mundo, siendo apreciada por su sabor y su versatilidad para ser servida como entrada o plato principal.

La receta de las empanadas de bife de chorizo de la parrilla La Chancha y los Veinte, fusiona el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria única.

05/04/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **11.070**

VAP: **\$270.000**

### DÍA MUNDIAL DE LA EMPANADA: RECETA IMPERDIBLE

#### Ingredientes: 4 docenas

- 1.5 kg de bife de chorizo
- 1.3 kg de cebolla
- 1 morrón grande
- 200 gr de manteca
- 5 gr de comino
- 18 gr pimentón
- 3 gr de pimienta
- 8 gr de orégano
- 16 gr de chimichurri seco (deshidratado)

#### Preparación

1. Picar finamente la cebolla y el morrón.
2. Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto.
3. Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.
4. Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.
5. Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.
6. Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.
7. Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.



## 8 de abril, Día Mundial de la Empanada

5 abril, 2024



El 8 de abril se celebra el Día Mundial de la Empanada Argentina, una fecha para honrar una de las creaciones culinarias más destacadas del país. La empanada argentina refleja la diversidad cultural y tradicional de cada región. Es una opción versátil que se disfruta tanto caliente como fría en todo el mundo, siendo apreciada por su sabor y su versatilidad para ser servida como entrada o plato principal.

La receta de las empanadas de bife de chorizo de la parrilla La Chancha y los Veinte, fusiona el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria única.

### Ingredientes: 4 docenas

1.5 kg de bife de chorizo

1.3 kg de cebolla

1 morrón grande

200 gr de manteca

5 gr de comino

18 gr pimentón

3 gr de pimienta

8 gr de orégano

16 gr de chimichurri seco (deshidratado)

### Preparación

Picar finamente la cebolla y el morrón.

Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto. Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.

Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.

Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.

ALCANCE: **1.320**

VAP: **\$35.000**

Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.

Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.

Extender la masa para empanadas sobre una superficie enharinada, cortar círculos del tamaño deseado y colocar una porción de relleno en el centro de cada círculo de masa y hacer el repulgue a gusto.

Freír las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos por lado.

Retirar las empanadas, colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servir calientes.

**Acerca de La Chancha y los Veinte** (IG: @lachanchaylosveintee)

«La Chancha y los Veinte es una auténtica parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín), su amplio ambiente con capacidad para 250 cubiertos la convierte en el punto de reunión ideal elegido por familias y amigos.



## 8 de abril, Día Mundial de la Empanada

abril 5, 2024 por Latitud2000

El 8 de abril se celebra el Día Mundial de la Empanada Argentina, una fecha para honrar una de las creaciones culinarias más destacadas del país. La empanada argentina refleja la diversidad cultural y tradicional de cada región. Es una opción versátil que se disfruta tanto caliente como fría en todo el mundo, siendo apreciada por su sabor y su versatilidad para ser servida como entrada o plato principal.

La receta de las empanadas de bife de chorizo de la parrilla La Chancha y los Veinte, fusiona el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria única.

### Ingredientes: 4 docenas

1.5 kg de bife de chorizo

1.3 kg de cebolla

1 morrón grande

200 gr de manteca

5 gr de comino

18 gr pimentón

3 gr de pimienta

8 gr de orégano

16 gr de chimichurri seco (deshidratado)

### Preparación

1. Picar finamente la cebolla y el morrón.
2. Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto.
3. Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.
4. Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.
5. Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.
6. Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.
7. Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.
8. Extender la masa para empanadas sobre una superficie enharinada, cortar círculos del tamaño deseado y colocar una porción de relleno en el centro de cada círculo de masa y hacer el repulgue a gusto.
9. Freír las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos por lado.
10. Retirar las empanadas, colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servir calientes.





## 8 de abril, Día Mundial de la Empanada



El 8 de abril se celebra el Día Mundial de la Empanada Argentina, una fecha para honrar una de las creaciones culinarias más destacadas del país. La empanada argentina refleja la diversidad cultural y tradicional de cada región. Es una opción versátil que se disfruta tanto caliente como fría en todo el mundo, siendo apreciada por su sabor y su versatilidad para ser servida como entrada o plato principal.

La receta de las empanadas de bife de chorizo de la parrilla La Chancha y los Veinte, fusiona el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria única.

### Ingredientes: 4 docenas

- 1.5 kg de bife de chorizo
- 1.3 kg de cebolla
- 1 Morrón grande
- 200 gr de manteca
- 5 gr de comino
- 18 gr pimentón
- 3 gr de pimienta
- 8 gr de orégano
- 16 gr de chimichurri seco (deshidratado)

ALCANCE: **14.140**  
VAP: **\$80.000**

### Preparación

1. Picar finamente la cebolla y el morrón.
1. Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto.
1. Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.
1. Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.
1. Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.
1. Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.
1. Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.
1. Extender la masa para empanadas sobre una superficie enharinada, cortar círculos del tamaño deseado y colocar una porción de relleno en el centro de cada círculo de masa y hacer el repulgue a gusto.
1. Freír las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos por lado.
1. Retirar las empanadas, colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servir calientes.

### Acerca de La Chancha y los Veinte (IG: @lachanchaylosveinte)

"La Chancha y los Veinte es una auténtica parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín), su amplio ambiente con capacidad para 250 cubiertos la convierte en el punto de reunión ideal elegido por familias y amigos.

En su séptimo aniversario, La Chancha se compromete a acompañar a los argentinos en los momentos difíciles, ofreciendo platos abundantes a precios accesibles. Bajo el concepto #NOHAYPLATA, recientemente han desarrollado una nueva carta para adaptarse a todos los bolsillos, manteniendo la misma calidad y experiencia gastronómica."



## 8 de abril, Día Mundial de la Empanada

Date: abril 05, 2024 | In: Actualidad, Eventos, Gastronomía



El 8 de abril se celebra el Día Mundial de la Empanada Argentina, una fecha para honrar una de las creaciones culinarias más destacadas del país. La empanada argentina refleja la diversidad cultural y tradicional de cada región. Es una opción versátil que se disfruta tanto caliente como fría en todo el mundo, siendo apreciada por su sabor y su versatilidad para ser servida como entrada o plato principal.

La receta de las empanadas de bife de chorizo de la parrilla La Chancha y los Veinte, fusiona el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria única.

### Ingredientes: 4 docenas

- 1.5 kg de bife de chorizo
- 1.3 kg de cebolla
- 1 morrón grande
- 200 gr de manteca
- 5 gr de comino
- 18 gr pimentón
- 3 gr de pimienta
- 8 gr de orégano
- 16 gr de chimichurri seco (deshidratado)

### Preparación

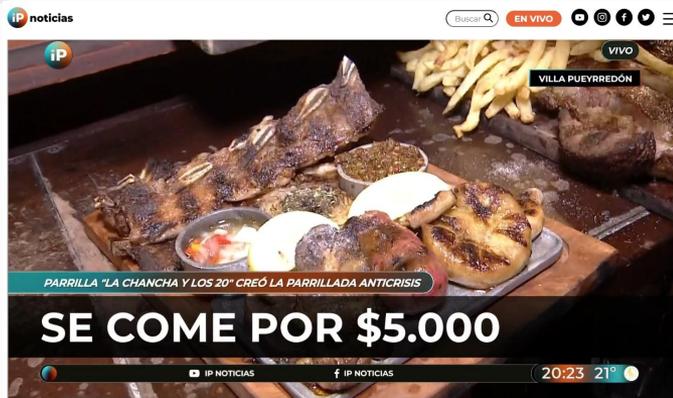
- Picar finamente la cebolla y el morrón.
- Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto.
- Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.
- Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.
- Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.
- Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.
- Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.
- Extender la masa para empanadas sobre una superficie enharinada, cortar círculos del tamaño deseado y colocar una porción de relleno en el centro de cada círculo de masa y hacer el repulgue a gusto.
- Freír las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos por lado.
- Retirar las empanadas, colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servir calientes.

### Acerca de La Chancha y los Veinte (IG: @lachanchaylosveintee)

«La Chancha y los Veinte es una auténtica parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín), su amplio ambiente con capacidad para 250 cubiertos la convierte en el punto de reunión ideal elegido por familias y amigos.

En su séptimo aniversario, La Chancha se compromete a acompañar a los argentinos en los momentos difíciles, ofreciendo platos abundantes a precios accesibles. Bajo el concepto #NOHAYPLATA, recientemente han desarrollado una nueva carta para adaptarse a todos los bolsillos, manteniendo la misma calidad y experiencia gastronómica.»

ALCANCE: **3.690**  
VAP: **\$65.000**



ALCANCE: **14.140**  
VAP: **\$480.000**

Nota exclusiva sobre el menú "NO HAY PLATA" con IP Noticias

05/04/2024 [CLIC A LA NOTA](#)



ALCANCE: **176.000**

VAP: **\$36.686.400**

Nota exclusiva sobre el menú  
“NO HAY PLATA” en TN

06/04/2024 [CLICA LA NOTA](#)



## Una parrilla se volvió furor con los precios bajos de su menú "No hay plata"

El restaurante "La chancha y los veinte", en Villa Pueyrredón, creó una carta especial para contrarrestar el efecto de los aumentos de precios. Desde enero, ofrecen platos a menos de \$5.000 y una parrillada a menos de \$7.000, con nombres creativos como "MILAburante" y "Pollo obrero".

• 06 de abril 2024, 19:07hs

ALCANCE: **176.000**

VAP: **\$36.686.400**



ALCANCE: **328.000**

VAP: **\$1.240.146**

Nota exclusiva sobre el menú  
“NO HAY PLATA” en C5N



07/04/2024 [CLICA LA NOTA](#)

## OHLALA!

## Empanadas: estas son las recetas más raras que podés probar en Buenos Aires

Si te gusta innovar e intentar cosas nuevas, no podés dejar de probar estas combinaciones. El 8 de abril es el Día de la Empanada.

por Sole Venesio  
8 de abril de 2024

Como sucede en todos los países del mundo, la gastronomía en Argentina también tiene aquellos platos que consideramos clásicos. Milanesas, pizza y empanadas forman parte del ADN de todo argentino ¿Verdad? Pero la enorme tradición que existe a su alrededor no los convierte en preparaciones aburridas, sino todo lo contrario: abren el juego a la experimentación y la prueba de nuevos sabores.

Hoy, 8 de abril, se celebra en Argentina el Día de la Empanada, una fecha en la que se busca festejar no solo la riqueza de este plato, sino también -de acuerdo a la zona del país- la enorme variedad que se presentan en sus recetas. Aprovechando este día como excusa, buscamos las empanadas más raras que podés probar en Buenos Aires y que, definitivamente, tenés que animarte a conocer.

La Agrupación de Pizzerías y Casas de Empanadas de Argentina compartió un informe en donde confirmó cuáles son las favoritas: el primer puesto se lo lleva la empanada de carne (28%), mientras que el segundo es para la de jamón y queso (20%) y el tercero para la de pollo (17%)

### De pastrón al estilo Katz's

- Comandada por Danilo Ferraz prepara empanadas inspiradas en diferentes cocinas del mundo. La opción Manhattan rinde homenaje al restaurante neoyorquino Katz's y su famoso sándwich Hot Pastrami. Está rellena de pastrón bien especiado (una tapa de asado marinada con coriandro, paprika, pimentón, pimienta y sal, en larga cocción), repollo encurtido, mostaza de Dijon y queso Emmental, en una masa de elaboración artesanal.
- La podés probar en Mil y Pico. Ellos están en: Av. de Los Incas 5499 (Parque Chas) y Av. Dorrego 1194 (Chacarita). Seguílos en Instagram: @mil.y.pico

ALCANCE: **40.000**

VAP: **\$1.356.900**

### Otro nivel de cebolla y queso

- Con sabores clásicos, lo copado de esta propuesta es que siempre tienen una vuelta de tuerca. Por ejemplo, la de cebolla y quesos combina cebollas asadas, cuartirolo, gouda, mozzarella, parmesano y un toque de ají panca que equilibra y realza los sabores, en masa casera de harina grasa. Un relleno contundente con el buscado "umami".

- La podés probar en Picsa. Ellos están en: Nicaragua 4896 (Palermo). Seguílos en Instagram: @picsa\_ba

### De bife de chorizo



La receta de las empanadas de bife de chorizo de la parrilla La Chancha y los Veinte (@lachanchaylosveintee), fusiona el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria única.

"La Chancha y los Veinte es una auténtica parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín), su amplio ambiente con capacidad para 250 cubiertos la convierte en el punto de reunión ideal elegido por familias y amigos. Para sumarse a los tiempos de crisis, la carta tiene opciones para todos los bolsillos.



ALCANCE: **65.610**  
VAP: **\$115.200**

## Apalalá



En el marco del **Día Mundial de la Empanada**, les compartimos una receta de la parrilla **La Chancha y Los Veinte**, que combina el tradicional sabor argentino del bife de chorizo con la masa crujiente de esta comida típica de nuestro país. [Mirá](#).

La plataforma global de comunicaciones en la nube **Infobip** fue incluida en la lista anual de Fast Company de las empresas más innovadoras del mundo en 2024. [Entrá](#) y conocé más.

El **Banco Ciudad** sigue impulsando sus líneas crediticias preferenciales para estudiantes y jóvenes graduados, con nuevos beneficios en la tasa de interés. [Pinchá](#) y descubrí más.



Tags: [Apalalá](#) [empresas](#) [servicios](#) [La Chancha y los Veinte](#) [Infobip](#) [Banco Ciudad](#)

Filo.news



Comida

## Día Mundial de la Empanada: las más elegidas por los argentinos y una receta para celebrarlas

Este lunes 8 de abril se celebra a este clásico plato de la cultura gastronómica de nuestro país.

8 de Abril de 2024



Día Mundial de la Empanada

De carne, de jamón y queso, de pollo. Al honro o fritas. Pocos alimentos son tan versátiles y nobles como las **empanadas**, esa combinación de masa y relleno que es válida para comer en cualquier momento del día y se adapta a todos los gustos. Este lunes, como cada 8 de abril, se celebra el **Día Internacional** de este plato, que es uno de los más queridos de la gastronomía argentina.

En Argentina, la empanada es un **símbolo de la cultura gastronómica** y se posiciona como el **segundo plato típico**. Pero este fenómeno no se limita a las fronteras locales, sino que fue conquistando paladares en todo el mundo. Desde Francia hasta Japón y de Estados Unidos a Australia, las empanadas viajaron por diferentes continentes llevadas muchas veces por argentinos que, con nostalgia y espíritu emprendedor, han decidido compartir un pedazo de su patria en tierras lejanas.

Según un relevamiento de la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina (APYCE), en nuestro país se consumen **10 millones de empanadas diarias**. Entre ellas, las más preferidas son las de **carne**, con un consumo del 28%, seguidas de las de **jamón y queso** (20%) y **pollo** (17%).



Empanadas de bife de chorizo, de La Chancha y los Veinte.

### Receta para celebrar el Día de la Empanada: empanadas de bife de chorizo, de La Chancha y los Veinte

**Ingredientes (para 4 docenas):** 1,5kg de bife de chorizo, 1,3kg de cebolla, 1 Morrón grande, 200gr de manteca, 5gr de comino, 18gr pimentón, 3gr de pimienta, 8gr de orégano y 16gr de chimichurri seco (deshidratado).

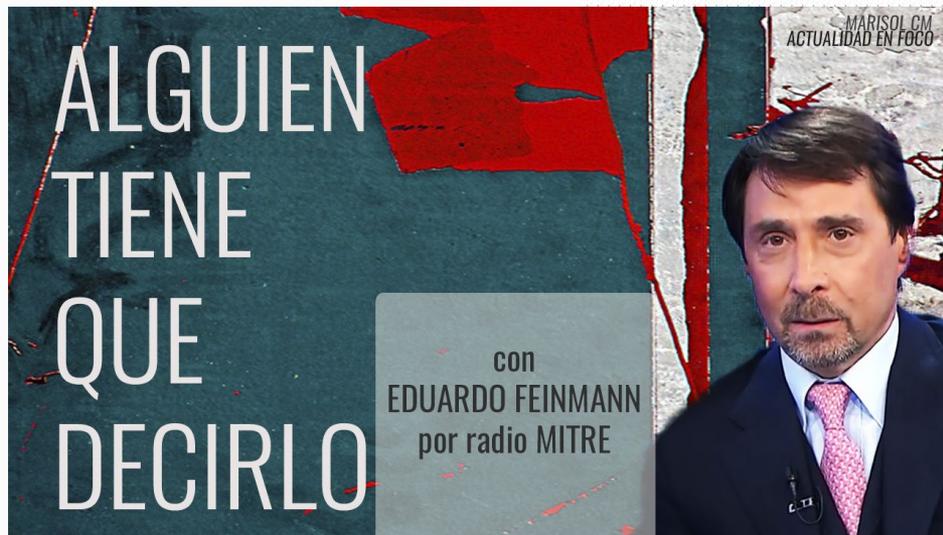
#### Cómo se preparan

1. Picar finamente la cebolla y el morrón.
2. Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto.
3. Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.
4. Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.
5. Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.

ALCANCE: **60.000**  
 VAP: **\$625.000**

6. Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.
7. Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.
8. Extender la masa para empanadas sobre una superficie enharinada, cortar círculos del tamaño deseado y colocar una porción de relleno en el centro de cada círculo de masa y hacer el repulgue a gusto.
9. Freír las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos por lado.
10. Retirar las empanadas, colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servir calientes.

ALCANCE: **260.300**  
VAP: **\$10.710.500**



Nota exclusiva sobre el menú  
"NO HAY PLATA" Radio Mitre  
con Eduardo Feinmann

---

09/04/2024 [CLICA LA NOTA](#)

## Clarín | Gourmet

### Restaurantes, pizzerías y bares con promociones anticrisis y descuentos para comer y beber por hasta la mitad de precio

- Hay desde ofertas especiales hasta 2x1 y modalidad tenedor libre en platos específicos.
- La clave es encontrar la oportunidad que mejor se adapte al estilo de cada comensal.



En un contexto de ajuste económico en que el sector gastronómico registra una caída del volumen de su negocio del veinte por ciento, son muchos **los restaurantes, pizzerías y bares** que le dan pelea a esta difícil situación con **promociones anticrisis y descuentos para comer y beber por hasta la mitad de precio.**

Es el caso de Malcriado Fuegos y Vinos, un restaurante con tres sucursales ubicadas en locaciones estratégicas del Gran Buenos Aires que de lunes a jueves hace un cincuenta por ciento de descuento en un tipo de plato específico. Marcelo Gil, creador y dueño del lugar, cuenta que de estas promociones que realizan exclusivamente a través de Instagram la más exitosa es la que tiene lugar los días viernes: platos y cortes de carne a la parrilla -justamente uno de los productos más golpeados por la inflación-.

**Las estrategias de los locales gastronómicos son muy diversas:** desde descuentos muy atractivos hasta **promociones de 2x1 o por mesas de más de 4 personas** e incluso **la modalidad tenedor libre** determinados días y en platos específicos. La clave para aprovecharlos es planificar con tiempo cada salida y elegir la opción más conveniente según la cantidad y el perfil de los comensales.

#### Restaurantes con descuentos de hasta el 50 por ciento

##### Sushiclub

##### Cocina de tendencia asiática y sushi fusión

Lunes: 50% descuento en sushi y principales en mesas de más de 5 amigos; 40% en mesas de 4; 30% en mesas de 3 y 20% en mesa de 2. Acumulable con Eminent (25%).

Dirección: Alicia Moreau de Justo 286. Otros locales:  
<https://www.sushiclub.com.ar>. Instagram: @sushiclub\_ar

ALCANCE: **\$10.710.500**

VAP: **\$1.772.356**

#### La chancha y los veinte



La chancha y los veinte y sus cortes de promoción. Fotos: Constanza Niscovolos.

##### Parrilla de barrio

Menú NoHayPlata: opciones como asado banderita, ribs, milanesas y hamburguesas desde \$ 3.990.

Av. Mosconi 3279, Villa Pueyrredón. Instagram:  
 @lachanchaylosveintee



## Restaurantes, pizzerías y bares con promociones anticrisis y descuentos para comer y beber por hasta la mitad de precio

9 abril, 2024 InfoGastronomica



Fuente: [Clarín Gourmet](#) - En un contexto de ajuste económico en que el sector gastronómico registra una caída del volumen de su negocio del veinte por ciento, son muchos [los restaurantes, pizzerías y bares](#) que le dan pelea a esta difícil situación con **promociones anticrisis y descuentos para comer y beber por hasta la mitad de precio.**

Es el caso de Malcriado Fuegos y Vinos, un restaurante con tres sucursales ubicadas en locaciones estratégicas del Gran Buenos Aires que de lunes a jueves hace un cincuenta por ciento de descuento en un tipo de plato específico. Marcelo Gil, creador y dueño del lugar, cuenta que de estas promociones que realizan exclusivamente a través de Instagram la más exitosa es la que tiene lugar los días viernes: platos y cortes de carne a la parrilla -justamente uno de los productos más golpeados por la inflación-.

Las estrategias de los locales gastronómicos son muy diversas: desde **descuentos muy atractivos hasta promociones de 2x1 o por mesas de más de 4 personas** e incluso **la modalidad teneror libre** determinados días y en platos específicos. La clave para aprovecharlos es planificar con tiempo cada salida y elegir la opción más conveniente según la cantidad y el perfil de los comensales.

### La chancha y los veinte



La chancha y los veinte y sus cortes de promoción. Fotos: Constanza Niscovolos.

### Parrilla de barrio

[Menú NoHayPlata](#): opciones como asado banderita, ribs, milanesas y hamburguesas desde \$ 3.990.

Av. Mosconi 3279, Villa Pueyrredón. Instagram: @lachanchaylosveinte

### Alegra

**Restaurante y vinería estilo bistró.**

Plato del día para disfrutar al mediodía (exceptuando sábados y feriados) entre \$ 4.000 y \$ 5.000.

Dirección: Olleros 3891, Chacarita. Instagram: @alegra\_rv

ALCANCE: **3.600**

VAP: **\$70.000**

### Malcriado fuegos y vino



Las carnes ahumadas de Malcriado.

**Restaurante especializado en carnes y wine bar.**

Lunes 50% off en pastas; martes 50% off en platos al disco; miércoles 50% off en platos al horno; jueves 50% off al fuego. Menú ejecutivo de lunes a viernes al mediodía (entrada, bebida y postre) por \$ 6.600 por persona.

Direcciones: Martín Fierro 3249, Parque Leloir / Ramal Pilar Km 36.5, B1667 Tortuguitas, Provincia de Buenos Aires, Shopping TOM. IG: @malcriado\_fuegosyvinos

# cucinare

## La parrilla que ofrece un menú llamado “no hay plata”: “Ni los combos de un fast food están tan baratos”

abril 11, 2024

El restaurante La Chancha y los Veinte intenta mantener a sus clientes pese a la baja en el consumo y la inflación.



En tiempo de crisis y de baja del consumo, **los restaurantes agudizan el ingenio con el objetivo de mantener sus mesas ocupadas.** De esta manera, **pueden mantenerse abiertos y atravesar la recesión económica.**

11/04/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **141.630**

VAP: **\$655.000**

En este caso la [parrilla La Chancha y los Veinte](#), en el barrio porteño de Villa Pueyrredón, **ofrece un tipo de menú especial con el nombre “no hay plata”.** De esta manera se viralizaron en las redes sociales.

Se trata de **un menú entre \$ 4.000 a \$ 5.000 pesos por persona** para paliar estos momentos complicados para los bolsillos de los argentinos.



En una nota con *Telefe Noticias*, el dueño cuenta que la idea surgió “con el aumento de precios que comenzó en diciembre. **No podemos trasladar todo a precio y encontramos esta manera para que la gente siga viniendo a nuestro restaurante”.**

Por ejemplo, ofrecen **la parrillada para uno (comen dos) por \$ 6.700.** “Ni los combos de un *fast food* están tan baratos”, dice uno de los comentarios de la nota en las redes sociales que apoyaron la medida.

Además ofrecen **una porción de asado banderita con fritas por menos de 6 mil pesos.** Además, tienen un plato de *ribs* de bife de chorizo por menos de 5 mil pesos.

## I PROFESIONAL

I PROFESIONAL | NEGOCIOS | SALIDAS GASOLERAS

Esta parrilla porteña ofrece un menú "No hay plata", con precios anticrisis: ¿por cuánto se come?



Con humor, calidad y variedad, una parrilla de Villa Pueyrredón ofrece platos incluso a menos de \$4.000 para que salir a comer no sea un lujo. Las opciones

en el corazón de Villa Pueyrredón, sobre la transitada avenida Mosconi, La Chancha y los veinte, desafía la **recesión económica del país** con menús y **precios anticrisis** que llamaron #No hay plata, esta Parrilla & Restó ofrece opciones de hasta \$6.790 haciendo que salir a comer sea un placer accesible para todos los bolsillos.

Fundada en 2018 en el antiguo taller del legendario piloto de Turismo Carretera, Ricardo "Bocha" Domínguez, **La Chancha y los veinte con su ambientación campestre en la ciudad y sus 700 metros cuadrados para recibir a unas 150 comensales, se convirtió en un punto de encuentro para los vecinos amantes de la buena carne y platos abundantes.**

Sin embargo, desde julio del 2023, la **inflación en alza y la caída del consumo**, empezaron a afectar al negocio con una **clara disminución de clientes**, incluso en diciembre, que por las fiestas de fin de año es uno de los mejores meses para el rubro. Por lo que los responsables de la parrilla decidieron hacerle frente a la situación e innovar con **un menú acorde a la situación.**

Así nació el **menú DNU**, haciendo alusión al mega **Decreto de Necesidad y Urgencia** del presidente Javier Milei y por el que con apenas unos \$18.790, cuatro personas pueden deleitarse con una parrillada que incluye vacío, mollejas, provoleta y papas fritas.

### ¿Qué plato se puede pedir desde \$3.990 pesos?

A esta propuesta le sumaron **#No hay plata (pero la Chancha te acompaña)**, una opción de **platos individuales** como parrillada, milanesas, ribs de bife de chorizo, hamburguesas o el clásico asado banderita, **con precios que oscilan entre los \$3.990 y los 6.790 pesos.**

"Los nombres de los menús tienen que ver con ponerle un poco de **humor al contexto**. Es que en La Chancha y los veinte, el buen humor y la calidad gastronómica van de la mano. Por suerte así también lo entendieron nuestros clientes", comenta Leandro Fiaschi, el encargado del local desde sus inicios.



**MILaburante** de carne con papas fritas por \$3990, **Pollo obrero** con puré por \$4990, **Banderita obrera** con fritas por \$5590, **Parrilladita no má** con Banderita, chori, chinchu y riñón con fritas **pa'essplotar** por \$6790 y **Amor de verano**: Provoleta, Chori y **aMorci Bombón** por \$3690, son solo algunos de los ingeniosos nombres y convenientes precios.

"Son platos individuales, pero así y todo son abundantes, por lo que también podrían compartirse. Además, no cobramos cubierto", avisa el encargado.

El resultado fue evidente: hasta enero la caída de la actividad era del 30%, pero con el menú anticrisis, **en febrero tuvieron un recuperado del 15% y en marzo llegaron a los mismos niveles de marzo del año pasado.**

ALCANCE: **4.166.010,00**

VAP: **\$1.464.500**

### La Chancha, los veinte, los precios anticrisis y la máquina de hacer chorizos

La pregunta del millón es cómo lograron esos precios en tiempos incertidumbre económica. La clave, asegura Fiaschi a **iProfesional**, radica en el **sólido vínculo con sus proveedores** que inmediatamente accedieron a apoyarlos.

"La premisa fue que **la calidad no se negocia** y su rol es tan importante como el trabajo del equipo y la comunicación que hacen que hoy podamos llenar el salón", explica. En conjunto con los proveedores, por ejemplo, desarrollaron ribs de chorizo, el Costillarcito, como lo llaman ellos. Cuando el proveedor saca el bife de chorizo no lo deshuesa del todo dejando carne entre los huesos; un kilo de carne de primera calidad, describe. El bife de chorizo -continúa-, también se presenta en 350 gramos para una sola persona.

"Algunos nos dicen que está buenisísimo, pero no creen que sea bife de chorizo por el precio, lo mismo nos pasa con el asado banderita", cuenta entre risas.

Con la comunicación el éxito de La Chancha y los veinte no pasó desapercibido. Con clientes que llegan de todos los rincones de la zona AMBA, el equipo de **19 personas** trabaja incansablemente en la parrilla donde ahora **la gente hace cola para entrar**. Tanto es así, que el pasado fin de semana, estrenaron vajilla nueva, pero no les alcanzó por a la inesperada avalancha de comensales que fueron recibiendo y debieron recurrir a la vajilla que ya venían utilizando.

"Estamos felices, pero desbordados", resume el encargado, quien intuye que pronto tendrán que contratar más personal para sostener la calidad también de la atención.

Con sus **precios anticrisis**, La Chancha y los veinte refleja así un equipo comprometido con su propuesta gastronómica y la satisfacción de sus clientes, sin desatender la incertidumbre económica actual.

**FMGLACIAR**  
105.7 MHz

Información General

## La parrilla porteña La Chancha y los veinte ofrece un menú con precios anticrisis y platos desde 4.000 pesos

13 de abril de 2024



En el corazón de Villa Pueyrredón, sobre la transitada avenida Mosconi, La Chancha y los veinte, desafía la [recesión económica del país](#) con menús y precios anticrisis que llamaron #No hay plata, esta Parrilla & Restó ofrece opciones de hasta \$6.790 haciendo que salir a comer sea un placer accesible para todos los bolsillos.

Fundada en 2018 en el antiguo taller del legendario piloto de Turismo Carretera, Ricardo "Bocha" Domínguez, La Chancha y los veinte con su ambientación campestre en la ciudad y sus 700 metros cuadrados para recibir a unas 150 comensales, se convirtió en un punto de encuentro para los vecinos amantes de la buena carne y platos abundantes.

Sin embargo, desde julio del 2023, [la inflación en alza y la caída del consumo](#), empezaron a afectar al negocio con una clara disminución de clientes, incluso en diciembre, que por las fiestas de fin de año es uno de los mejores meses para el rubro. Por lo que los responsables de la parrilla decidieron hacerle frente a la situación e innovar con un menú acorde a la situación.

Así nació el menú DNU, haciendo alusión al mega [Decreto de Necesidad y Urgencia](#) del presidente Javier Milei y por el que con apenas unos \$18.790, cuatro personas pueden deleitarse con una parrillada que incluye vacío, mollejas, provoleta y papas fritas.

### ¿Qué plato se puede pedir desde \$3.990 pesos?

A esta propuesta le sumaron #No hay plata (pero La Chancha te acompaña), una opción de platos individuales como parrillada, milanesas, ribs de bife de chorizo, hamburguesas o el clásico asado banderita, con precios que oscilan entre los \$3.990 y los 6.790 pesos.

"Los nombres de los menús tienen que ver con ponerle un poco de humor al contexto. Es que en La Chancha y los veinte, el buen humor y la calidad gastronómica van de la mano. Por suerte así también lo entendieron nuestros clientes", comenta Leandro Fiaschi, el encargado del local desde sus inicios.

MILAburante de carne con papas fritas por \$3990, Pollo obrero con puré por \$4990, Banderita obrera con fritas por \$5590, Parrilladita no má con Banderita, chori, chinchu y riñón con fritas pa'essplotar por \$6790 y Amor de verano: Provoleta, Chori y aMorci Bombón por \$3690, son solo algunos de los ingeniosos nombres y convenientes precios.

"Son platos individuales, pero así y todo son abundantes, por lo que también podrían compartirse. Además, no cobramos cubierto", avisa el encargado.

El resultado fue evidente: hasta enero la caída de la actividad era del 30%, pero con el menú anticrisis, en febrero tuvieron un recuperó del 15% y en marzo llegaron a los mismos niveles de marzo del año pasado.

### La Chancha, los veinte, los precios anticrisis y la máquina de hacer chorizos

La pregunta del millón es cómo lograron esos precios en tiempos incertidumbre económica. La clave, asegura Fiaschi a iProfesional, radica en el sólido vínculo con sus proveedores que inmediatamente accedieron a apoyarlos.

"La premisa fue que la calidad no se negocian y su rol es tan importante como el trabajo del equipo y la comunicación que hacen que hoy podamos llenar el salón", explica.

En conjunto con los proveedores, por ejemplo, desarrollaron ribs de chorizo, el Costillarcito, como lo llaman ellos. Cuando el proveedor saca el bife de chorizo no lo deshuesa del todo dejando carne entre los huesos; un kilo de carne de primera calidad, describe. El bife de chorizo -continúa-, también se presenta en 350 gramos para una sola persona.

ALCANCE: **1.470**

VAP: **\$35.000**



Con sus precios anticrisis la parrilla no solo logró frenar el freno de la actividad, sino que volvió al mismo nivel que tenían en marzo del año pasado

"Algunos nos dicen que está buenísimo, pero no creen que sea bife de chorizo por el precio, lo mismo nos pasa con el asado banderita", cuenta entre risas.

Con la comunicación el éxito de La Chancha y los veinte no pasó desapercibido. Con clientes que llegan de todos los rincones de la zona AMBA, el equipo de 19 personas trabaja incansablemente en la parrilla donde ahora la gente hace cola para entrar. Tanto es así, que el pasado fin de semana, estrenaron vajilla nueva, pero no les alcanzó por a la inesperada avalancha de comensales que fueron recibiendo y debieron recurrir a la vajilla que ya venían utilizando.

"Estamos felices, pero desbordados", resume el encargado, quien intuye que pronto tendrán que contratar más personal para sostener la calidad también de la atención.

Con sus precios anticrisis, La Chancha y los veinte refleja así un equipo comprometido con su propuesta gastronómica y la satisfacción de sus clientes, sin desatender la incertidumbre económica actual.



Escrito por Gustavo Carpinella el 22 Abril 2024. Publicado en Noticias Consumo Villa Pueyrredón.

## La Parrilla de Villa Pueyrredón que desafía a la crisis con sus precios

Ofrecen platos a menos de 4 mil pesos pero "la calidad no se negocia", sostienen.

Ir a comer afuera se ha convertido un "lujo" en estos tiempos por los altos costos de esta salida. Lo que antes era habitual ahora queda reservado solo para ocasiones especiales. Los locales gastronómicos ven como, mes a mes, desciende la cantidad de comensales. Esta situación pone en "jaque" la continuidad de muchos restaurantes, que, en ocasiones, se ven obligados a cerrar sus puertas ante la crisis.

En Villa Pueyrredón, Comuna 12, hay una parrilla que le busca a hacer frente a esta situación con menús bautizados "No hay plata". Lejos de dejarse avasallar por la coyuntura económica buscaron alternativas para mantener a clientela.

Se trata de la Parrilla La Chancha y los Veinte, ubicada en Av. Mosconi 3279: entre Campana y Cuenca. Un lugar de 700 metros cuadrados y ambientación campestre, con capacidad para unos 150 comensales.



Allí se puede degustar platos como, por ejemplo: MILAburante de carne con papas fritas por \$3990, Pollo obrero con puré por \$4990, Banderita obrera con fritas por \$5590, Parrilladita no más con Banderita, chori, chinchu y riñón con fritas por \$6790 y Amor de verano: Provoleta, Chori y aMorci Bombón por \$3690. Todas opciones económicas con un original nombre.

"Son platos individuales, pero así y todo son abundantes, por lo que también podrían compartirse. Además, no cobramos cubierto", comenta Leandro Fiaschi encargado del local.

Para una familia tipo, existe el menú DNU; en referencia al Decreto de Necesidad de Urgencia promulgado por el Gobierno de Javier Milei, donde por \$18.790 pueden comer cuatro personas una parrillada que incluye vacío, mollejas, provoleta y papas fritas.



ALCANCE: **1.470**

VAP: **\$35.000**

Sobre los resultados de esta idea, agrega el encargado "Fue evidente: hasta enero la caída de la actividad era del 30%, pero con el menú anticrisis, en febrero tuvieron un recupero del 15% y en marzo llegaron a los mismos niveles de marzo del año pasado."

### El secreto

Sus propietarios, aseguraron que la clave fue "un sólido vínculo con sus proveedores que inmediatamente accedieron a apoyarlos".

En conjunto con los proveedores desarrollaron, por ejemplo, ribs de chorizo, el Costillarcito, como lo bautizaron. "Cuando el proveedor saca el bife de chorizo no lo deshuesa del todo dejando carne entre los huesos; un kilo de carne de primera calidad, describe. El bife de chorizo - continúa-, también se presenta en 350 gramos para una sola persona." explicaron a IProfesional. Pero la premisa fue que "la calidad no se negocia", sostiene.

"Algunos clientes nos dicen que está buenisimo, pero no creen que sea bife de chorizo por el precio, lo mismo nos pasa con el asado banderita", comenta entre risas.

Las 19 personas que atienden el local no llegan a contener la cantidad de personas que llegan a diario, se suelen ver largas filas en su vereda; especialmente los fines de semana. "Estamos felices, pero desbordados", agrega Leandro, e informa que proyectan contratar más personal. Una rareza en estas épocas.

## LA NACIÓN



**Empanadas para todos, 16 lugares para dejarse sorprender y tentarse con un plato tradicional al que nadie se resiste**

**E**n Argentina, las empanadas son un clásico imprescindible, donde la tradición pesa, pero la vanguardia también surge. Las variantes son muchas, en especial cuando se trata de las de carne, jugosas y a veces acompañadas por papas hervidas, mientras que otros colocan huevos y otros tantos usan pasas, uvas o aceitunas para darles un exquisito sabor.

Este manjar se consume en todo el país y a diario, donde cada cocinero aporta su tradición. A continuación, compartimos un recorrido para degustar las mejores empanadas

ALCANCE: **91.680.000**

VAP: **\$1.501.320**

### Las empanadas de la abuela Paquita

Si lo que se busca es ese sabor a hogar, Narda Comedor trae una propuesta exquisita con su menú de dos empanadas de carne cortadas a cuchillo más una salsa picante (\$9720). “La receta es una versión de **la empanada de mi abuela**, Después pasó por las manos de Mario, que fue un cocinero que trabajó con nosotros. Él ya falleció, pero la base de la receta es la empanada de mi abuela Paquita”, cuenta Narda. Dirección: Meal Antonio José de Sucre 664, Cdad. Autónoma de Buenos Aires

### Empanadas de Bife de Chorizo

El tradicional sabor argentino del bife de chorizo se encuentra, en esta propuesta, cubierto por la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria diferente (\$990). “Lo que distingue a esta empanada es su jugosidad”, detallan en La Chancha y Los Veinte. Razón que, junto a su tamaño generoso hace que los clientes la prefieran, avisan anticipando que será para repetir. **Dirección:** Av. Gral. Mosconi 3279, CABA.



Empanada de bife de chorizo



Interés General

## Empanadas para todos, 16 lugares para dejarse sorprender y tentarse con un plato tradicional al que nadie se resiste

En Argentina, las empanadas son un clásico imprescindible, donde la tradición pesa, pero la vanguardia también surge. Las variantes son muchas, en especial cuando se trata de las de carne, jugos...

En Argentina, las empanadas son un clásico imprescindible, donde la tradición pesa, pero la vanguardia también surge. Las variantes son muchas, en especial cuando se trata de las de carne, jugosas y a veces acompañadas por papas hervidas, mientras que otros colocan huevos y otros tantos usan pasas, uvas o aceitunas para darles un exquisito sabor.

Este manjar se consume en todo el país y a diario, donde cada cocinero aporta su tradición. A continuación, compartimos un recorrido para degustar las mejores empanadas

### Empanadas de Bife de Chorizo

El tradicional sabor argentino del bife de chorizo se encuentra, en esta propuesta, cubierto por la masa crujiente de la empanada para crear una experiencia culinaria diferente (\$990). "Lo que distingue a esta empanada es su jugosidad", detallan en La Chancha y Los Veinte. Razón que, junto a su tamaño generoso hace que los clientes la prefieran, avisan anticipando que será para repetir. Dirección: Av. Gral. Mosconi 3279, CABA.

### De pollo orgánico, carne braseada y jamón con mix de quesos

De masa criolla con harina orgánica, llegan a la mesa calientes, crujientes y con rellenos jugosos y abundantes las empanadas del chef Leo Azulay, de Pícsa, que no solo ofrece pizza porteña, sino también empanadas fritas. Juan Gianj, encargado de Pícsa comenta que: "Una de las más pedidas es nuestra empanada de carne entera, que braseamos por horas y luego sale tan tierna que prácticamente se desmenuza sola. En el relleno se pueden ver los hilos de carne". Otras de las opciones disponibles son la de cebolla y queso (cebollas cocinadas con ají seco tostado casero y mezcla de quesos muzzarella, cuartirolo y reblochón), la de pollo orgánico (muslo de pollo asado y desmenuzado, huevo duro, zanahoria, cebolla, papas en cubos y verdeo) y la de jamón y queso (jamón cocido en sus jugos y mix de mozzarella, cuartirolo y gouda). Se pueden disfrutar en el lugar, llevar a casa o solicitar delivery. El valor de cada una es de \$1900. Dirección: Nicaragua 4896, Palermo.

ALCANCE: **1.470**VAP: **\$35.000**

ALCANCE: **176.000**  
VAP: **\$36.686.400**



Nota exclusiva sobre el menú  
“NO HAY PLATA” para el  
festejo del día del padre en TN

15/06/2024

[CLICA LA NOTA](#)

ALCANCE: **200.000**  
VAP: **\$31.500.850**



Nota exclusiva sobre el menú  
“NO HAY PLATA” para el  
festejo del día del padre en TN

15/06/2024

[CLICA LA NOTA](#)



## Receta de empanadas para celebrar el Día de la Bandera

Una de las comidas más emblemáticas de la Argentina, ideales para un día patrio. En este caso, de bife de chorizo.



1.5 kg de bife de chorizo  
 1.3 kg de cebolla  
 1 morrón grande  
 200 gr de manteca  
 5 gr de comino  
 18 gr pimentón  
 3 gr de pimienta  
 8 gr de orégano  
 16 gr de chimichurri seco (deshidratado)



### Preparación

Picar finamente la cebolla y el morrón.

Cortar el bife de chorizo en trozos pequeños y sazonarlos con sal y pimienta al gusto.

Calentar una sartén a fuego medio y agregar una cucharada de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y el morrón picados y cocinar hasta que estén suaves y ligeramente dorados.

ALCANCE: **215.000**  
 VAP: **\$662.500**

Agregar el bife de chorizo a la sartén y cocinar hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.

Condimentar con comino, pimentón, orégano y un toque de chimichurri seco (deshidratado), mezclando bien para que los sabores se integren.

Retirar del fuego y dejar enfriar la mezcla de relleno.

Precalentar la grasa en una sartén o freidora a fuego medio-alto.

Extender la masa para empanadas sobre una superficie enharinada, cortar círculos del tamaño deseado y colocar una porción de relleno en el centro de cada círculo de masa y hacer el repulgue a gusto.

Freír las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados, aproximadamente 3-4 minutos por lado.

Retirar las empanadas, colocarlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servir calientes.

Agradecimiento: Parrilla La Chancha y los Veinte. Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín)

sábado



SEÑOS VITALES 61% Fútbol y comida

Inicio de hoy: 20:30 de Fútbol: Gimnasia: www.lanacion.com.ar

LOS INMORTALES. Los italianos que trajeron la pizza a la piedra a Buenos Aires... por Carolina Cerimedo...
EDIFICIO PATRIO. El hotel que conserva los salones donde se gestó la Revolución de Mayo... por Yanina Urteig...
PAOLO RIVERO. El creador de Don Julio, la Parrilla más premiada del mundo... por Sebastián A. Riós...



Opciones para todos los gustos y presupuestos. Pasaportes, usen de los restaurantes para el público

SALIR A COMER... Y QUE NO DUELA

Menú "no hay plata" y combo "anticasa"

Cada vez más lugares apuestan a estrategias para atraer clientes y sobrevivir a la coyuntura: festivales, almuerzos económicos y promociones para comer rico sin que afecte el bolsillo

Toni Rodolfo Reich | Foto: Mercedes Palero

2. SÁBADO

LA NACIÓN | SÁBADO 10 DE JUNIO DE 2024

NOTA DE TAPA



Cadetes, en Cilegelo, exhiben sus "anticasas" con platos en vivo y precios "topes para los públicos"

DESCUENTOS Y MENÚS ESPECIALES

Cuáles son las estrategias "anticrisis" de los restaurantes porteños

Establecimientos populares y lugares de alta cocina se atraen a la tendencia: sin bajar la calidad de sus platos, apuestan a promociones que surman cada vez más clientes

Toni Rodolfo Reich

PRECIO ATP \$6690

LA CHAMBRITA \$12.000

SANTAYITA \$7600

SANTAYITA

"No hay plata" es la frase general de esta hora de la tarde...
En la oferta, ahora solo \$6000...
El objetivo, siempre, es tener el plato más barato y con comensales...
Después de un primer mes de pruebas...
Por el momento, los restaurantes de la zona...
El menú "no hay plata" y el combo "anticasa"...

LA NACIÓN | SÁBADO 10 DE JUNIO DE 2024

SÁBADO 1

ALCANCE: 95.000
VAP: \$6.000.000

Anticrisis, que apunta a un público joven, viene desde hace un tiempo en el mundo de la gastronomía...
Después de un primer mes de pruebas...



Desde que se abren ya los 20 días de menú "no hay plata" en estos todos los días

El propio público restaurantero parece haberse acostumbrado a esta oferta en la gastronomía...



En Palermo Soho y Monserrat, los restaurantes buscan atraer a los comensales con platos económicos

El objetivo, siempre, es tener el plato más barato y con comensales...
Después de un primer mes de pruebas...
Por el momento, los restaurantes de la zona...



**Menú "no hay plata" y combo "anticasta". Las estrategias de los restaurantes para hacer frente a la crisis**

Cada vez más lugares apuestan a estrategias para atraer clientes y sobrevivir a la coyuntura: festivales, almuerzos económicos y promociones para comer rico sin que duela el bolsillo

2 de julio de 2024



Por **Rodolfo Reich**  
PARA LA NACIÓN



"No hay plata". Así se llama el menú que La Chancha y los 20 sumó como opción económica a su carta de todos los días, en evidente referencia al momento que vive el país. Esta parrilla ubicada en Villa Pueyrredón tiene aires de campo: un patio al aire libre, ladrillos a la vista, ambiente popular y un asador con leñas siempre encendidas que hipnotiza a los comensales. "Desde que pusimos este menú, se llena todo el tiempo; tenemos capacidad para atender a más de 150 personas al mismo tiempo", cuenta Leandro Fiaschi, a cargo del lugar.

Las ofertas son imbatibles: un **combo de provoleta, chorizo y morcilla** a \$4490; un **asado banderita "obrera"** con fritas a \$6690; un **chorizo cortado mariposa, cubierto con huevo frito, salsa criolla y papas fritas** a \$2990; una **milanesa "laburante"** de cerdo con mostaza y fritas a \$3990 y un **delicioso flan con dulce de leche** a \$2290 son algunos de los platos ofrecidos. Si ya los precios generales de esta parrilla son bastante accesibles (el costillar al asador ronda los \$20.000, viene con verduras asadas y alcanza para dos personas), el menú "no hay plata" marcó un antes y un después en medio de un contexto complejo para la gastronomía argentina.



ALCANCE: **95.000**  
VAP: **\$6.000.000**



Desde que sumaron el menú "no hay plata", se llena todos los días  
Camila Godoy / AFD

Lo cierto es que la crisis se hace sentir: en el primer semestre de 2024 la escena gastronómica acusa fuertes bajas en el consumo. Esa escena pospandémica de largas filas y reservas agotadas en los restaurantes ya es casi una postal del pasado, salvo reconocidas excepciones como Anchoíta o la parrilla Don Julio, aunque incluso en lugares así se nota menos gente esperando por sus mesas. En algunos casos, disminuyó la cantidad de clientes; en otros, se derrumbó el gasto promedio que hace cada comensal. "Es un momento difícil. Hablando con otros cocineros amigos, todos coincidimos en que el consumo bajó entre un 30 y un 60%. Para subsistir, tenés que ser muy prolijo, muy fino: armar una estructura de costos completa, entendiendo cuáles son tus gastos fijos, cuáles los variables, y analizando cuánto te cuesta realmente cada plato", asegura Raquel Tejerina, quien, junto a su hermana Mariana, manejan Catalino, un restaurante de Colegiales reconocido por el trabajo que realiza con productores 100% agroecológicos. En las últimas semanas, Catalino viene organizando sus días "anticasta", a modo de eventos especiales y con precios aptos para todo público. La última edición fue hace diez días, donde en un ambiente festivo ofrecieron platos desde \$3000, con música en vivo.



EL MILAGRO DE LA CHANCHA Y LOS VEINTE

## Argentina Año Verde

**Miércoles, 3 de julio de 2024** En otros tiempos era muy conocido el dicho: "El chanchito, la chancha y los veinte chanchitos". Aludía a una persona que no está conforme, que siempre quiere más. Y, por ende, esto le cabe como anillo al dedo al Restaurante "La Chancha y los Veinte", donde satisfacen hasta al comensal más inconformista. Un lugar milagroso esta Argentina en la que te pueden cobrar el equivalente a 100 dólares por un bife de lomo. Este lugar es la antitesis, porque comés mucho y bien, te atienden de primera y te sentís respetado.

Por: Juan Carlos Fola



La Chancha y los Veinte - Dirección: Avenida General Mosconi 3279. Teléfono: 011 4571 7541. Abierto todos los días de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 (los viernes y sábados cierra a la 1 AM. Precio: \$\$). Pago en efectivo o débito. No cobran cubierto. IG: [lachanchaylosveinte](#)

"Argentina Año Verde" era un recordado sketch de los años '60 y '70 en el cual el humorista Aldo Cammarota, llamaba así a un país en el que todo era eficiente y perfecto. Han pasado seis décadas y todo sigue igual o peor, al punto que esa utopía continúa vigente.



Si hablamos de gastronomía, hoy todo está tan distorsionado que ya no nos asombra que un bife cueste 100 dólares y una milanesa 50 verdes, o que una familia de clase media ya no pueda salir a comer como ocurría hace algunos años atrás.

Tan complicado como que los dueños de restaurantes deben hacer malabares para sobrevivir. Hoy, como nunca, hasta los más *tauras* están espantados por la caída en la cantidad de comensales.

Sin embargo, hay un restaurante en *Devoto*, en zona lindante con *Villa Urquiza* y *Villa Pueyrredón* (habrá que revisar el catastro porteño), que parece salido de la *Argentina Año Verde*, de *Cammarota*. Llegás y no podés creer que un martes a la noche haya gente esperando mesa. "No hay plata", dice un letterero en la puerta, pero agrega que "igual no se van a quedar sin comer".

Ya nos referimos a este lugar hace algunas semanas: <https://www.fondodeolla.com/nota/18790-te-dan-la-chancha-y-los-veinte/>

Pero ahora tuvimos la oportunidad de visitarlo, para comprobar que todo lo que nos habían dicho era cierto y que aún se habían quedado cortos.



Son varias las razones de su éxito descomunal. Sin dudas que las recomendaciones boca en boca hicieron lo suyo. Y que el periodismo aportó también mucho, destacando sobre los precios ridículos que te cobran por una comida exuberante y de calidad.

El yeite de "La Chancha y los Veinte" es por supuesto la cantidad de cubiertos, pero sin descuidar la calidad. Se trata de una manera inequívoca de demostrar que se puede dar a precio decente para que nadie se quede afuera, sin que te otorguen un descuento por poseer determinada tarjeta. Sin depender de los turistas que vienen y se van, que es lo que está pasando hoy con la estampida de brasileños y uruguayos que copaban Buenos Aires.

ALCANCE: **125.100**  
VAP: **\$219.600**



Dijimos que son varias las razones que hacen de este lugar una rara avis, un oasis en el desierto, un milagro argentino. Cuando uno ve los precios de los platos, sobre todo lo que tiene que ver con los diferentes cortes de carne, lo primero que uno hace es desconfiar respecto de la calidad.

Pero desde ya les decimos a nuestros lectores que duden, porque por ejemplo el vacio que comimos era una manteca y salió en un punto de cocción perfecto (\$ 21.990 con mollejas, provo y fritas). Si lo pedis solo, \$ 20.990 la porción grande o media a \$ 10.990).



"La Chancha y los Veinte" es también una de las pocas parrillas que mantiene vigente al asador criollo, del cual salen imponentes costillares. Probamos el "Asado Cojudo", que incluye también empanadas de bife de chorizo, cebolla, tomate y morrón asados, más fritas y ensalada "misista" (\$ 20.990 y comen tres de buen diente).

Si te gustan las achuras, tenés una tablita que en realidad es una *tablaza*, de la que comen 3 y pican 4, que incluye provo, chori, morci, chinchu, riñón y fritas (a increíbles \$ 9.990). También en "Los comen 2...", salen el asado, chori, provo y fritas a \$ 18.990. Y si elegís una botella de Álamos, te cobran solo \$ 8.890.

# Página 12

Carnes

## Sali

Por **Rodolfo Reich**

### El campo en la ciudad

Entrar a La Chancha y Los Veinte sobre la Avenida Mosconi en Villa Pueyrredón es como salir de la Capital Federal y desembarcar en alguna localidad campestre, con su salón amplio de ladrillos a la vista, con un patio precioso para estos días de sol que no parecen invierno y, más aún, con esos costillares y piezas enteras de vacío colgadas en los asadores, cocinándose al calor de la leña. Una postal de tradición gaucha, de encuentros multitudinarios, de guitarreadas hasta la madrugada.

La Chancha y Los Veinte es una parrilla popular y amigable, con algunos puntos altos en su cocina. Su marca registrada hoy son las porciones generosas, muchas para compartir entre dos o tres, y una estrategia de comunicación apta crisis. Por un lado, hace unos meses presentaron su menú *#nohayplata*, con ofertas diarias a precios mucho más que amigables. Algunos ejemplos: un combo de provoleta, morcilla y chorizo bombón a \$4490; un asado banderita con fritas a \$6690; la "milaburante" de cerdo a la mostaza con fritas sale apenas \$3990; y el chorizo mariposa (que viene con salsa criolla, huevos fritos y papas fritas) alcanza los \$2990. Una ganga. De postre, por qué no, un flancito con dulce a \$2290.

ALCANCE: **14.246.000**VAP: **\$993.750**

Pero lo mejor de La Chancha y Los Veinte es que, más allá de este menú específico, todo lo que ofrece está en una muy buena relación precio calidad. Muchos van por su matambre a la pizza, una porción que tranquilamente alcanza para tres personas, que sale con las consabidas fritas y cuesta \$21990. Pero lo mejor es elegir la especialidad de la casa, el asado cojudo, que incluye empanada criolla, costilla del asado, verduras asadas y papas fritas, todo por \$20990. La parrillada para dos, que suma provoleta, chorizo, chinchulín, riñón y asado, a \$22990. El mix chacarero, para seis personas, con asado, matambre a la pizza, bife y bondiola, a \$54990. O el bife de chorizo napolitano, con 800 grs de carne, mozzarella, verdeo, puré de papas y calabaza, papas fritas, huevo frito, cebolla y tomate grillado, por \$19990.

*La Chancha y Los Veinte queda en Av. Gral. Mosconi 3279. Horario de atención: todos los días de 12 a 16 y de 18 a 24. Instagram: @lachanchaylosveintee.*

**Salpimenta**  
LIFESTYLE BUENOS AIRES

[Inicio](#) > [Se Come](#) > [Alimentación](#) > [Receta del locro de La Chancha y Los Veinte para celebrar el...](#)

## Receta del locro de La Chancha y Los Veinte para celebrar el Día de la Independencia

08 de Jul de 2024



*En el marco del Día de la Independencia Argentina, compartimos la receta del locro de La Chancha y Los Veinte, una auténtica parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad.*

El 9 de julio es una fecha especial en Argentina, donde se conmemora el Día de la Independencia, celebrando la declaración de independencia en 1816. El locro es una de las comidas más típicas del país, esperada en cada fiesta patria.

ALCANCE: **176.000**  
VAP: **\$265.000**

Según cuenta una de las leyendas, el locro tiene su origen en la cocina de los pueblos originarios quechuas, quienes lo llamaban "luqru" o "rucru". Este plato puede variar según la tradición de cada provincia argentina, pero siempre invita a disfrutarlo en familia. A continuación, te presentamos la receta del locro de La Chancha y los Veinte, ideal para compartir en esta fecha patria.

### RECETA DEL LOCRO DE LA CHANCHA Y LOS VEINTE:

#### Ingredientes (8 porciones):

- Maíz blanco pisado: 800 g
- Poroto pallares: 200 g
- Poroto alubia: 200 g
- Cebolla: 400 g
- Ajo: 1 cabeza
- Zanahoria: 400 g
- Calabaza: 500 g
- Zapallo cabutia: 500 g
- Choclo: 200 g
- Patitas de chancho: 300 g
- Paleta de cerdo: 500 g
- Roast beef: 500 g



## Cómo preparar el mejor locro criollo paso a paso

La receta de La Chancha y los Veinte para disfrutar este 9 de julio.

• 08 de julio 2024, 13:11hs



Cómo preparar el mejor locro criollo (Foto: La Chancha y los Veinte)

El **9 de julio** es una fecha especial en Argentina, celebrando la **declaración de independencia en 1816**. El **locro** es una de las comidas más típicas del país, esperada en cada fiesta patria.

Según cuenta una de las leyendas, el locro tiene su origen en la cocina de los pueblos originarios quechuas, quienes lo llamaban "luqru" o "rucru". Este plato puede variar según la tradición de cada provincia argentina, pero siempre invita a disfrutarlo en familia. A continuación, te presentamos la receta del locro de **La Chancha y los Veinte**, ideal para compartir en esta fecha patria.

### Ingredientes del locro criollo

- Maíz blanco pisado: 800 g
- Poroto pallares: 200 g
- Poroto alubia: 200 g
- Cebolla: 400 g
- Ajo: 1 cabeza
- Zanahoria: 400 g
- Calabaza: 500 g
- Zapallo cabutia: 500 g
- Choclo: 200 g
- Patitas de chancho: 300 g
- Paleta de cerdo: 500 g

ALCANCE: **176.000**

VAP: **\$36.686.400**

### Preparación del locro

#### Paso 1: Desgrasado de las carnes

- Hervir en una olla grande, uno por vez, los chorizos, las patitas de cerdo, la paleta de cerdo y el espinazo, solo para desgrasar, teniendo en cuenta evitar que los chorizos se rompan por demasiada cocción.

#### Paso 2: Cortes y preparativos

- Lavar y poner a hidratar el maíz blanco, los porotos alubia y los porotos pallares. Cortar los chorizos previamente hervidos en rodajas.
- Cortar la paleta de cerdo en trozos grandes de aproximadamente 4 cm de lado.
- Cortar la carne de vaca cruda en cuadrados de aproximadamente 3 cm de lado.
- Picar las cebollas, el ajo y el blanco del verdeo. Reservar lo verde del verdeo mezclado con el perejil para decorar.
- Pelar y cortar la calabaza en cubos grandes.



## QUEPASASALTA

SALTA • LOCRO

Atención

8 Jul 2024

## Terminó el debate: así se hace el mejor locro pulsado para el 9 de Julio

Descubrí cómo preparar el mejor locro criollo para celebrar el 9 de Julio en familia.



08/07/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **397.650**

VAP: **\$712.800**

El 9 de Julio es una fecha emblemática en Argentina, conmemorando la declaración de independencia en 1816. ***Una de las tradiciones más arraigadas en estas celebraciones patrias es el disfrute del locro, un plato típico que nos une en cada festividad.***

***Según la leyenda, el locro tiene sus raíces en la cocina de los pueblos originarios quechuas, conocido como "luqru" o "rucru".*** Este guiso varía según la tradición de cada provincia argentina, pero siempre invita a disfrutarlo en familia y entre amigos. A continuación, te compartimos la receta del locro criollo de La Chancha y los Veinte.

### Ingredientes del locro criollo:

- Maíz blanco pisado: 800 g
- Poroto pallares: 200 g
- Poroto alubia: 200 g
- Cebolla: 400 g
- Ajo: 1 cabeza
- Zanahoria: 400 g
- Calabaza: 500 g
- Zapallo cabutia: 500 g
- Choclo: 200 g
- Patitas de chanco: 300 g
- Paleta de cerdo: 500 g
- Roast beef: 500 g
- Espinazo: 500 g
- Chorizo: 300 g
- Panceta ahumada: 200 g
- Chorizo colorado: 200 g
- Perejil: cantidad a gusto
- Verdeo: cantidad a gusto
- Morrón: cantidad a gusto

ALCANCE:

-

VAP:

\$



Mención de Guillermo Lobo  
en TN

---

17/06/2024

ALCANCE: 18.000

VAP: \$268.734



Mención de Guillermo Lobo  
en TN

19/06/2024



## «La Chancha y los Veinte»: Argentina Año Verde



En otros tiempos era muy conocido el dicho: «El chanco, la chancha y los veinte chanchitos». Aludía a una persona que no está conforme, que siempre quiere más. Y, por ende, esto le cabe como anillo al dedo al Restaurante «La Chancha y los Veinte», donde satisfacen hasta al comensal más inconformista. Un lugar milagroso esta Argentina en la que te pueden cobrar el equivalente a 100 dólares por un bife de lomo. Este lugar es la antítesis, porque comés mucho y bien, te atienden de primera y te sentís respetado.

Por: **Juan Carlos Fola**

08/07/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE:	<b>1.470</b>
VAP:	<b>\$350.000</b>

«Argentina Año Verde» era un recordado sketch de los años '60 y '70 en el cual el humorista **Aldo Cammarota**, llamaba así a un país en el que todo era eficiente y perfecto. Han pasado seis décadas y todo sigue igual o peor, al punto que esa utopía continúa vigente.





LA CHANCHA TE DA MÁS QUE LOS 20

## Es verdad, aunque usted no lo crea

**Domingo, 28 de julio de 2024** Cosas que pasan en nuestra insólita gastronomía vernácula. Que pagues un bife el equivalente a 100 dólares ó que a 4 personas les cueste una comida apenas 46.000 pesos, es decir menos de 32 dólares. Esto último nos sucedió en La Chancha y los 20, la parrilla de Devoto que es furor por su relación precio calidad.

Por: [Juan Carlos Fola](#)



Hecho esto, les contamos. El viernes pasado, 26 de julio, fuimos con **Julián de Dios** y nuestras respectivas esposas a **La Chancha y los 20**, sin dudas uno de los restaurantes que más nos ha sorprendido este año en el largo peregrinar al que nos somete la profesión.

Pedimos el "Costillar a lo Bestia", compuesto por cuatro enormes costillas de asado al asador, carne muy tierna y con un punto de cocción adecuado tratándose de esta modalidad de asar; tres empanadas de carne y una montaña de papas fritas.

A esto se que agregó una botella de López Malbec (la casa solo trabaja vinos de línea media de precios acordes a lo que sirven para comer), una ensalada de



rúcula y parmesano, dos botellas de Eco de los Andes de un litro y medio, más un flan mixto de postre.

Todo esto (y terminamos saciados), costó \$ 46.140 (\$ 28.990 la "Bestia"; \$ 5.690 el vino -más barato que en cualquier súper-; una ensalada de rúcula y parmesano a \$ 3.690; \$ 2.390 cada agua (no es la porquería filtrada que hoy está de moda sino botellas de un litro y medio de Eco de los Andes), y \$ 2.990 el flan.

ALCANCE: **125.100**

VAP: **\$219.600**

## GRUPO LAS ROSAS®



### LA CHANCHA Y LOS VEINTE CELEBRA EL DÍA MUNDIAL DE LA PAPA FRITA, LA COMIDA MÁS RICA DEL MUNDO

El 20 de agosto es la fecha ideal para disfrutar de este clásico acompañamiento en la parrilla de Villa Pueyrredón, donde se consumen más de 8 toneladas cada mes.

En el marco del Día Mundial de la Papa Frita, que se celebra el 20 de agosto, La Chancha y los Veinte se destaca por ofrecer una abundante bandeja de papas fritas que representa este clásico gastronómico. Cada día se sirven más de 250 kilos de papas frescas, dato que la convierte en la guarnición preferida de quienes visitan esta parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad.

ALCANCE: **11.400**  
 VAP: **\$265.000**

Las generosas porciones de papas fritas de La Chancha y los Veinte se preparan con papas naturales y frescas de calidad, lo que los diferencia de las opciones precongeladas. De esta forma, se garantiza su textura y sabor auténtico. Este compromiso con la calidad se ve reflejado en cada plato que acompaña los cortes más emblemáticos, como el costillar al asador, el vacío y otros clásicos de la cocina argentina.



#### Tips para hacer unas riquísimas papas fritas estilo La Chancha:

- Elegir papas frescas: Son clave para obtener un sabor auténtico.
- Cortarlas uniformemente: Esto asegura que se cocinen de manera pareja y queden crocantes.
- Freírlas en aceite caliente: Asegurarse de que el aceite esté a la temperatura adecuada para evitar que las papas absorban demasiado aceite.
- Escurrirlas bien: Después de freírlas, colocarlas en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Este 20 de agosto, La Chancha y los Veinte invita a todos a disfrutar de sus papas fritas y rendir homenaje a este clásico de la gastronomía entre familia y amigos.

\*Según investigadores de la Universidad de Erlangen-Nuremberg, Alemania, la papa frita es la comida más sabrosa del mundo.



## Día mundial de la papa frita: los secretos del restaurante que prepara 250 kilos por día

Es uno de los alimentos más sabrosos del mundo. Dos países se disputan su creación y hasta tienen un museo.



El Día Mundial de la [Papa Frita](#) se celebra el **20 de agosto**. Este día está dedicado a honrar una de las guarniciones más populares y queridas en todo el mundo: las papas fritas. Aunque su origen exacto es un poco incierto, tanto Bélgica como Francia reclaman haber sido los primeros en inventarlas.

ALCANCE: **176.000**

VAP: **\$36.686.400**

### Cómo hacer las mejores papas fritas

“Papas naturales, frescas y de calidad, lo que la diferencia de las opciones precongeladas. De esta forma se garantiza su textura y sabor auténtico”, aseguran sin dudar desde **La Chancha y los Veinte**, la parrilla de Villa Pueyrredón donde se preparan **más de 8 toneladas cada mes** en abundantes bandejas. ¿Cuáles son sus secretos?

- **Elegir papas frescas:** Son clave para obtener un sabor auténtico.
- **Cortarlas uniformemente:** Esto asegura que se cocinen de manera pareja y queden crocantes.
- **Freírlas en aceite caliente:** Asegurarse de que el aceite esté a la temperatura adecuada para evitar que las papas absorban demasiado aceite.
- **Ecurrirlas bien:** Después de freírlas, colocarlas en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.





LIFESTYLE

## Oda a la papa frita, clásico de la gastronomía

En el marco del Día Mundial de la Papa Frita, que se celebra el 20 de agosto, es la fecha ideal para disfrutar de este clásico acompañamiento. Cada día se sirven más de 250 kilos de papas frescas, dato que la convierte en la guarnición preferida de quienes visitan esta parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. Dónde rendir homenaje a este clásico de la gastronomía entre familia y amigos.

### BULEBAR

Bulebar es un bar ubicado en el corazón del barrio porteño de Saavedra, que destaca por su vistosa barra y sus originales cócteles de autor. Una enorme isla con estantes de bebidas perfectamente iluminados es la protagonista del lugar y acompaña a las paredes de ladrillos a la vista, los grandes murales y las vistosas arañas de cristal. El menú, estilo street food, se luce con variedades como falafel, hamburguesas, pizzas y ensaladas, e incluye, por supuesto, el clásico plato de papas fritas, que aquí sirven rotas, crocantes y en una vistosa fuente para compartir. Ofrecen dos



### LA CHANCHA Y LAS VEINTE

La Chancha y los Veinte se destaca por ofrecer una abundante bandeja de papas fritas que representa este clásico gastronómico. Sus generosas porciones de papas fritas se preparan con papas naturales y frescas de calidad, lo que los diferencia de las opciones precongeladas. De esta forma, se garantiza su textura y sabor auténtico. Este compromiso con la calidad se ve reflejado en cada plato que acompaña los cortes más emblemáticos, como el costillar al asador, el vacío y otros clásicos de la cocina argentina.

Dirección: Av. Gral Mosconi 3279, CABA

Instagram: [@lachanchaylosveintee](https://www.instagram.com/lachanchaylosveintee)



ALCANCE: **14.700**

VAP: **\$400.000**

OHLALÁ!

OHLALÁ! • LIFESTYLE • GASTRONOMÍA

## Día de la Papa Frita: lugares imperdibles para comer este plato

Cada 20 de agosto se celebra el Día de la Papa Frita. ¿Por qué se conmemora? Los mejores lugares para comer este plato en Buenos Aires y consejos para que te salgan riquísimas si querés hacerlas en casa.

por **Verónica Dema**  
20 de agosto de 2024



**E**l Día de la Papa Frita se celebra en Argentina el 20 de agosto para rendir homenaje a este popular acompañamiento, que es una de las guarniciones más queridas y consumidas en el país. Según investigadores de la Universidad de Erlangen-Nuremberg, Alemania, la papa frita es la comida más sabrosa del mundo así que con justa razón tiene un lugar especial en la gastronomía argentina, ya sea acompañando una hamburguesa, un bife o simplemente disfrutadas solas.

### LA CHANCHA Y LOS VEINTE

**La Chancha y los Veinte es una auténtica parrilla** que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. La casona donde funciona ofrece un amplio ambiente con capacidad para 250 cubiertos la convierte en el punto de reunión ideal elegido por familias y amigos. El ambiente es amigable y la atención es uno de los puntos fuertes, además de la comida, que es de primera. **Las papas fritas, el acompañamiento infaltable para lo que pidas.**

En su séptimo aniversario, La Chancha está acompañando a los argentinos en los momentos difíciles y ofrece platos aún más abundantes de los habituales (mucho para compartir) y a precios accesibles.

Están en Av. Gral Mosconi 3279, Villa Pueyrredón, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín).  
Seguilos en Instagram: [@lachanchaylosveintee](https://www.instagram.com/lachanchaylosveintee)

ALCANCE: **40.000**VAP: **\$1.356.900**

Filo.news



Comida

### Día Mundial de la Papa Frita: por qué se celebra y consejos para que queden perfectas

Este martes, como cada 20 de agosto, se celebra a este versátil invento culinario que es amado en todo el mundo.

20 de Agosto de 2024



Día Mundial de la Papa Frita: por qué se celebra y consejos para que queden perfectas.

Cada 20 de agosto se celebra en todo el mundo el **Día Mundial de la Papa Frita**, un invento culinario que es amado en todos los rincones del planeta y genera controversias sobre su origen, ya que **dos países se atribuyen su creación: Francia y Bélgica**.

Los franceses aseguran que, a fines del siglo XVIII, un grupo de vendedores las **cocinaba y vendía en Pont Neuf, en París**. Sin embargo, los belgas le dan crédito a **Monsieur Frits, un feriante local que instaló un negocio y las vendía**.

Lo cierto es que este icónico alimento se destaca por ser uno de los más **versátiles**, con su textura crujiente por fuera y suave por dentro en su clásica versión de bastones, o en finas láminas como los populares chips.

ALCANCE: **60.000**  
 VAP: **\$625.000**

Aunque comúnmente se lo asocia como un acompañamiento, **tiene un lugar especial en momentos de reunión**. Es el centro de las juntadas, ya sea en una picada con amigos, como alternativa en un cumpleaños o durante un almuerzo familiar. De hecho, según un estudio difundido por PepsiCo, el 64% de los argentinos prefiere disfrutar de las papas fritas en esos momentos del día, y un 66% en la comodidad de su hogar.

Para celebrar este día, Rappi se unió a McCain y ofrece una promoción en la que se podrá conseguir un paquete de papas de 400grs, a \$1 y con entrega en 10 minutos a través de Turbo.

### Consejos para cocinar las papas fritas

Por la Chancha y Los Veinte

-Elegir papas frescas: son clave para obtener un sabor auténtico.

-Cortarlas uniformemente: esto asegura que se cocinen de manera pareja y queden crocantes.

-Freirlas en aceite caliente: asegurarse de que el aceite esté a la temperatura adecuada para evitar que las papas absorban demasiado aceite.



La Chancha y los Veinte es una [parrilla](#) ubicada en la avenida General Mosconi 3279, en el barrio porteño de Villa Pueyrredón.

A menos de 10 minutos del cruce de las avenidas General Paz y San Martín, este restaurante se ha convertido en un punto de reunión elegido por familias y amigos para disfrutar de una comida abundante y de calidad a precios muy accesibles.

## La Chancha y los Veinte: origen de un nombre icónico

El nombre de la parrilla proviene de una frase originada en el campo que alude a aprovechar al máximo todos los beneficios posibles.

ALCANCE: **13.920**

---

VAP: **\$65.000**

Esta expresión criolla era muy utilizada por criadores ganaderos y rematadores de hacienda cuando alguien quería quedarse con «el chanco, la chancha y los veinte lechones».

Es precisamente este espíritu el que guía a La Chancha y los Veinte, que ofrece precios muy accesibles para que sus clientes no tengan que decir más #NoHayPlata, porque igual no se van a quedar sin comer.

## Fundación y primeros pasos

La Chancha y los Veinte fue fundada en 2018 en un local que había sido un taller de un famoso piloto de Turismo Carretera, Ricardo «Bocha» Domínguez.

Desde sus inicios, el objetivo fue crear un espacio donde la comunidad pudiera reunirse para disfrutar de una buena [parrillada](#) en un ambiente acogedor y familiar.

## Masificar la gastronomía

Con un aforo que alcanza los 250 cubiertos, La Chancha y los Veinte se propuso acompañar a la población en el actual contexto de debacle económica por consecuencia de las medidas de la administración Milei, ofreciendo platos abundantes a precios muy accesibles.

Esto se desarrolla bajo el concepto #NoHayPlata, una frase que usó el presidente Javier Milei en el inicio de su mandato, que los llevó a desarrollar una carta para adaptarse a todos los bolsillos, sin menoscabar la calidad.

spanish.xinhuanet.com

XINHUA ESPAÑOL

## ESPECIAL: Inflación golpea consumo de carne en Argentina pero su tradición resiste



Imagen del 5 de septiembre de 2024 de un parrillero acomodando un costillar, en el asador del restaurante "La Chancha y los Veinte", en la ciudad de Buenos Aires, capital de Argentina. Argentina, reconocida por su tradición en el consumo de carne vacuna, experimentó una baja en la demanda durante la primera mitad de 2024, debido a factores como la inflación que ha afectado la capacidad adquisitiva en los hogares, aunque el país continúa con uno de los mayores niveles de ingesta per cápita a nivel mundial, según los datos más recientes.

(Xinhua/Martín Zabala)

ALCANCE: **278.736**

VAP: **\$150.000**

BUENOS AIRES, 9 sep (Xinhua) -- Argentina, reconocida por su tradición en el consumo de carne vacuna, experimentó una baja en la demanda durante la primera mitad de 2024, debido a factores como la inflación que ha afectado la capacidad adquisitiva en los hogares, aunque el país continúa con uno de los mayores niveles de ingesta per cápita a nivel mundial, según los datos más recientes.

La combinación de fenómenos como la devaluación a fines del año pasado, los precios récord del primer trimestre y la contracción monetaria, han provocado una caída general en el consumo, incluida la carne.

Por esta disminución, sin embargo, no afecta de igual manera a todos los eslabones de la cadena de la carne vacuna, al ser los minoristas los que parecen estar más impactados.

De acuerdo con entidades como la Cámara de la Industria y el Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina, el consumo aparente de carne vacuna habría caído en los primeros siete meses de 2024 a su nivel más bajo de los últimos 26 años, con una ingesta aproximada de 45,6 kilos por habitante, ubicándose 15,1 por ciento por debajo del promedio de enero-julio de 2023.

Uno de los dueños de la parrilla "La Chancha y los Veinte", ubicada en el barrio capitalino de Villa Pueyrredón, Leandro Fiaschi, comentó que ante la "suba excesiva" de precios la estrategia "fue armar platos con márgenes superbajos, sin modificar la calidad que fue prioridad".

"Estamos acostumbrados a servir platos grandes, que se podían compartir, y empezó el 'boca a boca' y se pudo lograr tener concurrencia con asado, con asado de cerdo, con cortes que son de parrilla", indicó Fiaschi.

Entre los comensales, el consumo de carne en lugares especializados continúa siendo relevante pese al aumento de precios, además, por un tema cultural de encuentro con amigos y familia, razón por la cual optan por parrillas que ofrecen opciones para compartir con precios y calidad que se mantienen.

"Elegimos esta parrilla, particularmente venimos a almorzar, trabajamos por acá cerca. La verdad, los precios son buenos, los van manteniendo y se nota que además no bajan la calidad", expresó el comensal Pablo Lagarza, quien señaló que "las porciones son muy grandes" y "muchas veces compartimos los platos".

# laRazón

## La inflación golpea el consumo de carne en Argentina pero su tradición resiste

Según el IPCVA, la caída en el consumo también se explicaría por las condiciones climáticas, ya que 2023 registró una de las peores sequías



### Inflación

Entre los distribuidores minoristas figuran además las populares parrillas, parte integral de la cultura gastronómica de Argentina. Que frente al aumento de costos asociados a tarifas y menor poder adquisitivo también han tenido que recurrir a estrategias para mantener las ventas.

Uno de los dueños de la parrilla «La Chancha y los Veinte», ubicada en el barrio capitalino de Villa Pueyrredón, Leandro Fiaschi, comentó que ante la «suba excesiva» de precios la estrategia «fue armar platos. Con márgenes superbajos, sin modificar la calidad que fue prioridad».

«Estamos acostumbrados a servir grandes, que se podía compartir, y empezó el 'boca a boca'. Y se pudo lograr tener concurrencia con asado, con asado de cerdo, con cortes. que son de parrilla», indicó Fiaschi.

Entre los comensales, el consumo de carne en lugares especializados continúa siendo relevante pese al aumento de precios. Además, por un tema cultural de encuentro con amigos y familia, razón por la cual optan por parrillas que ofrecen opciones para compartir con precios y calidad que se mantiene.

«Elegimos esta parrilla, particularmente venimos a almorzar, trabajamos por acá cerca. La verdad, los precios son buenos, los van manteniendo y se nota que además no bajan la calidad», expresó el comensal Pablo Lagarza. Quien señaló que «las porciones son muy grandes» y «muchas veces compartimos los platos».

ALCANCE: **287.400**

VAP: **\$514.800**

spanish.xinhuanet.com

XINHUA ESPAÑOL



Inflación golpea consumo de carne en Argentina, aunque su tradición resiste



China Xinhua Español  
84,1 K suscriptores

Suscribirse

7



Compartir



Entrevista sobre cómo la  
inflación golpea el consumo  
de carne en Argentina.

10/09/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **278.736**

VAP: **\$150.000**



## ESPECIAL: Inflación golpea consumo de carne en Argentina pero su tradición resiste

BUENOS AIRES, 9 sep (Xinhua) -- Argentina, reconocida por su tradición en el consumo de carne vacuna, experimentó una baja en la demanda durante la primera mitad de 2024, debido a factores como la inflación que ha afectado la capacidad adquisitiva en los hogares, aunque el país continúa con uno de los mayores niveles de ingesta per cápita a nivel mundial, según los datos más recientes.

La combinación de fenómenos como la devaluación a fines del año pasado, los precios récord del primer trimestre y la contracción monetaria, han provocado una caída general en el consumo, incluida la carne.

Pero esta disminución, sin embargo, no afecta de igual manera a todos los eslabones de la cadena de la carne vacuna, al ser los minoristas los que parecen estar más impactados.

De acuerdo con entidades como la Cámara de la Industria y el Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina, el consumo aparente de carne vacuna habría caído en los primeros siete meses de 2024 a su nivel más bajo de los últimos 26 años, con una ingesta aproximada de 45,6 kilos por habitante, ubicándose 15,1 por ciento por debajo del promedio de enero-julio de 2023.

Otras entidades como el Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) estiman un consumo promedio de alrededor de 50 kilos per cápita en el mismo período y atribuyen parte de este descenso a razones de oferta, derivadas de las muy diferentes condiciones climáticas reportadas en 2023 y 2024.

Desde la institución no se desdénia la situación económica actual como una de las causas de la pérdida del poder adquisitivo en los últimos meses.

"Desde el IPCVA notamos que el poder adquisitivo después de diciembre de 2023 comienza a deteriorarse y muchísimo, llegando a caer casi un 30 por ciento", explicó a Xinhua la integrante del Departamento de Promoción Interna, Eugenia Ana Brusca.

Sostuvo que "obviamente" la caída de la capacidad de compra influye en todos los bienes de la economía y "lo vemos muy bien en esta retracción económica que venimos sufriendo hace siete meses".

"Notamos una disminución en la composición de la carne vacuna dentro de la canasta proteica cárnica, que es la cantidad de proteína cárnica que come el argentino, que aproximadamente son 120 kilos por habitante por año", consideró Brusca.

Comentó, no obstante, que al tener en cuenta que el 50 por ciento de la población argentina está por debajo de la línea de pobreza, se trata de "un número muy bueno", porque al argentino "no le falta proteína cárnica".

ALCANCE: **84.698**

VAP: **\$**

El cajero en el local, Carlos Barbieri, indicó que hay una baja en la compra promedio de al menos un 30 por ciento y se muestran cambios en el comportamiento de los consumidores con compras más "del día a día" que para toda la semana o el mes.

"Hemos tenido que economizar en gastos de bolsas, papelería. En la actualidad, estamos comprando un 30 por ciento menos de carne, pero posiblemente en las próximas semanas podamos recuperarnos", señaló Barbieri.

Entre los distribuidores minoristas figuran además las populares parrillas, parte integral de la cultura gastronómica de Argentina, que frente al aumento de costos asociados a tarifas y menor poder adquisitivo también han tenido que recurrir a estrategias para mantener las ventas.

Uno de los dueños de la parrilla "La Chancha y los Veinte", ubicada en el barrio capitalino de Villa Pueyrredón, Leandro Fiaschi, comentó que ante la "suba excesiva" de precios la estrategia "fue armar platos con márgenes superbajos, sin modificar la calidad que fue prioridad".

"Estamos acostumbrados a servir platos grandes, que se podían compartir, y empezó el 'boca a boca' y se pudo lograr tener concurrencia con asado, con asado de cerdo, con cortes que son de parrilla", indicó Fiaschi.

Entre los comensales, el consumo de carne en lugares especializados continúa siendo relevante pese al aumento de precios, además, por un tema cultural de encuentro con amigos y familia, razón por la cual optan por parrillas que ofrecen opciones para compartir con precios y calidad que se mantienen.

"Elegimos esta parrilla, particularmente venimos a almorzar, trabajamos por acá cerca. La verdad, los precios son buenos, los van manteniendo y se nota que además no bajan la calidad", expresó el comensal Pablo Lagarza, quien señaló que "las porciones son muy grandes" y "muchas veces compartimos los platos".

Por su parte, Leonardo Sicilino expresó que "cada tanto van subiendo los precios en general, tanto de la carne como de otros productos", por lo que la idea "es acomodarse (adaptarse) para poder seguir consumiendo". Fin

# Clarín

Gourmet

## Parrillas para comer asado en la Ciudad como en el campo: los mejores restaurantes de Buenos Aires con carnes a la estaca

- Costillar de vaca, cordero y lechón son las opciones más populares.
- Lugares recomendados en Villa Devoto, Villa Pueyrredón y Palermo.



El asador del restaurante "La chancha y los veinte".

ALCANCE: **100.620.000**

VAP: **\$1.772.356**

### En Villa Pueyrredón, una opción de carne al asado con precios muy accesibles: La Chancha y los veinte

La Chancha y los veinte es una **parrilla tradicional argentina, especializada en carnes al asador**. En su sexto aniversario y debido a la situación de Argentina, lanzó una **carta adaptada para todos los bolsillos** bajo el concepto **#nohayplata que atrajo visitantes de diversos puntos de la capital y Gran Buenos Aires**.

En La Chancha... ofrecen una variada selección de carnes, **destacando el costillar al asador, que se cocina lentamente durante varias horas** para asegurar una textura jugosa y tierna, con cocciones que pueden durar entre 4 y 6 horas, dependiendo del tamaño.

Utilizan leña de quebracho, conocida por generar una brasa fuerte y duradera, ideal para cocciones largas y uniformes. **Los puntos de cocción se manejan a gusto del cliente**, pudiendo elegir entre poco hecho, a punto o bien cocido, aunque el costillar al asador generalmente se sirve en su punto óptimo: jugoso por dentro y bien dorado por fuera.



## La parrilla porteña que siempre está llena: sabor a campo y menú #NoHayPlata

Con esas dos premisas y una atención excelente, ofrecen asado, pastas y milanesas a excelentes precios y unos postres impresionantes.



La Chancha y Llos Veinte, el campo en CABA a precios accesibles (Instagram/lachanchaylosveintee)

Cuando en la ruta uno ve una parrilla con varios camiones estacionados, no quedan dudas: es ahí. Si en Buenos Aires, una parrilla esta con las mesas colmadas y la mayoría son de familias o grandes grupos de amigos, ahí está pasando algo bueno. Ese es el caso de ["La Chancha y los veinte"](#).

ALCANCE: **176.000**

VAP: **\$36.686.400**

Ya el nombre nos lleva al campo. Viene de una frase muy criolla, de los criadores y vendedores de ganado: sin alguien quería ventajas desproporcionadas en el negocio, se decía que quería quedarse **"con el chanco, la chancha y los veinte lechones"**. Después fue cambiando a "El chanco, la chancha y la máquina de hacer chorizos", hasta que se resumió en "la chancha y los veinte".

Lo cierto es que con solo acercarse a la esquina de Av Mosconi y Estanislao Zeballos, en el barrio porteño de **Villa Pueyrredón**, el olorcito de los asadores criollos atraen directamente a la puerta.

"La Chancha y los veinte" se viralizó por la campaña **#NoHayPlata** y sus precios accesibles para los bolsillos de los argentinos en crisis. Y siguen firmes en la propuesta. Con porciones **más que abundantes**, son reconocidos por la **calidad de la carne**, las papas fritas deliciosas, una provoleta que es indescriptible y un flan casero que no te podés perder. Además tienen pastas y unas milanesas gigantes y bien acompañadas.

Las **bebidas también acompañan con sus precios**, con una buena carta de vinos accesibles y gaseosas de litro y medio. Porque la idea es que todo se comparte.



# infobae

## Día Nacional del Asado: cómo dominar la parrilla y lograr cocciones memorables según los chefs

Esta efeméride invita a reivindicar el valor de esta comida en la escena culinaria de Argentina. Para principiantes y para aquellos interesados en aprender nuevas técnicas, un repaso por los secretos y las claves de los especialistas



11/10/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **162.000.000**

VAP: **\$4.063.075**

**Leandro Fiasche**, creador de La Chancha y los veinte, coincidió en la importancia del fuego, y añadió que el control del mismo es fundamental para lograr una cocción perfecta. “Es clave **elegir una leña que genere una llama estable y duradera**”, le dijo a **Infobae**. También planteó que hay que tener en cuenta las condiciones climáticas, especialmente cuando se cocina al aire libre, y la necesidad de cocinar sin apuros. “El control del fuego es clave para lograr una cocción perfecta”, enfatizó Fiasche, quien recomendó aprovechar las diferentes zonas de calor de la parrilla para obtener el punto de cocción adecuado para cada corte.

Para un asado con muchas personas, Fiasche sugirió preparar una variedad de puntos de cocción, desde jugosos hasta bien cocidos, para satisfacer los diferentes gustos de los invitados. “De esta forma, nos aseguramos de que cada invitado disfrute su carne al gusto deseado”, explicó.

Fiasche dejó la siguiente receta del clásico **chimichurri**.

Ingredientes

- Una taza de perejil fresco picado,
- Cuatro dientes de ajo picados.
- Una cucharada de orégano seco.

ALCANCE: **200.000**  
VAP: **\$31.500.850**



Entrevista sobre el día mundial del asado

11/10/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **136.000**  
VAP: **\$26.467.000**



Entrevista sobre el día  
mundial del asado

11/10/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **200.000**  
VAP: **\$31.500.850**



Entrevista sobre el día mundial del asado

11/10/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

## El Cronista

La pintoresca parrilla porteña que ofrece parrillada a menos de \$ 12.000 y tiene otros platos económicos

Un rincón porteño donde la parrilla y los precios accesibles son los protagonistas.



Con precios accesibles y auténtico sabor argentino, la **pintoresca parrilla porteña** que ofrece **parrillada a menos de \$12.000** y otros platos económicos es un favorito para quienes buscan una comida sabrosa en Buenos Aires.

La parrilla **La Chancha y los veinte** combina tradición y calidad en sus platos, como la **parrillada nomá**, que tiene asado bandera, chorizo, chinchulín, riñón y papas fritas, o sus increíbles empanadas, haciendo que cada visita sea una **experiencia deliciosa y amigable con el bolsillo**.

ALCANCE: **264.500**  
VAP: **\$2.800.000**

**La Chancha y los veinte: la pintoresca parrilla porteña que ofrece parrilla por menos de \$12.000**

**La Chancha y Los Veinte** es una **parrilla porteña** que atrae a los amantes de la buena comida con sabores tradicionales y precios accesibles.

Entre sus **entradas destacan las clásicas mollejas**, provoleta, riñón y chinchulín, aunque el **plato estrella** son las **empanadas de carne cortada a cuchillo**, preparadas con bife de chorizo y muy recomendadas por su sabor.





## La parrilla que hace carne a la estaca a precios accesibles en el corazón de un barrio porteño

La Chancha y los Veinte, en Villa Pueyrredón, ofrece una experiencia auténtica de carne a la estaca con porciones abundantes para compartir.



01/11/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE:	<b>176.000</b>
VAP:	<b>\$36.686.400</b>

La Chancha y los Veinte, ubicada en el barrio de Villa Pueyrredón, es un lugar ideal para quienes buscan saborear la tradicional **carne a la estaca a un precio accesible**. Con seis años de trayectoria, esta **parrilla porteña**, situada en **General Mosconi 3279**, ha sabido ganarse un lugar en el corazón de los comensales que desean vivir una auténtica experiencia argentina sin tener que alejarse demasiado de la ciudad.

Ofrece una carta adaptada a la realidad económica del país, atrayendo cada vez a más visitantes de distintas partes de Buenos Aires y del Gran Buenos Aires. La carne a la estaca, estilo distintivo de esta parrilla, **se diferencia del asado tradicional por su método de cocción**. A diferencia de la parrilla clásica, donde la carne se cocina sobre una superficie de hierro o parrilla a pocos centímetros del fuego, la carne a la estaca se coloca en una estructura vertical junto al fuego, lo cual permite una cocción más lenta y uniforme.

Este proceso, **que puede extenderse hasta seis horas**, se realiza con **leña de quebracho**, conocida por su fuerte brasa, **ideal para lograr una carne jugosa por dentro y bien dorada por fuera**. La Chancha y los Veinte asegura que, con esta técnica, se alcanza un sabor intenso y una textura tierna, características que atraen a amantes del asado y a curiosos que desean probar algo diferente.

**PIP!**  
PARA IR PICANDO



## Navidad y Año Nuevo: alternativas gastronómicas para todos los gustos

Las fiestas de fin de año se acercan y con ellas llega la oportunidad perfecta para disfrutar de una comida única. Si aún no has decidido dónde celebrar la Navidad o recibir el Año Nuevo, te contamos una variedad de opciones gastronómicas. Desde cenas tradicionales y menús especiales, hasta opciones más innovadoras y relajadas, los restaurantes de la ciudad se preparan para ofrecer experiencias únicas para todos los paladares. A continuación, te presentamos una selección de lugares ideales para festejar con estilo y sabor esta temporada tan especial.

- **La chancha y los veinte: celebraciones con sabor a parrillada**

Quienes quieran disfrutar de una buena parrillada en estas fiestas, La Chancha y los Veinte es el lugar ideal para celebrar la Navidad y el Año Nuevo. El 24 y 31 de diciembre, el restaurante abrirá sus puertas en la noche para ofrecer una experiencia gastronómica única, con el sabor inconfundible de la parrilla argentina.

Ya sea una cena más íntima o compartir con amigos y familiares, La Chancha y los Veinte te ofrece una experiencia llena de sabor y con buena compañía, en un espacio ideal para brindar y festejar estas fiestas.

ALCANCE: **10.000**

VAP: **\$145.000**

ALCANCE:	<b>90.000</b>
VAP:	<b>\$1.246.000</b>



Entrevista en CNN Radio con Nacho Girón sobre la gastronomía y economía

13/12/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **126.000**  
VAP: **\$19.258.400**



Entrevista en LN+ con Horacio Cabak sobre el asado argentino

15/12/2024 [CLICA LA NOTA](#)

ALCANCE: **12.400**  
VAP: **\$50.000**



Entrevista en Radio del Plata  
en el programa "Paren un  
poco" con Daniel Malnatti  
sobre el menú No Hay Plata

16/12/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

## Weekend

ALCANCE: **25.400**  
VAP: **\$450.000**

# Navidad y Año Nuevo: 8 propuestas de todo el país para una cena diferente

Desde Iguazú a Mendoza, pasando por Pilar y, por supuesto, Buenos Aires, aquí encontrarán opciones para todas las preferencias, algunas con show y otras para disfrutar al mismo tiempo de un parque veraniego. Buscá la tuya en esta nota y en nuestra galería de fotos.

- **La chancha y los veinte:** quienes quieran disfrutar de una buena parrillada en estas fiestas, este es el lugar ideal para celebrar la Navidad y el Año Nuevo. El 24 y 31 de diciembre, el restaurante abrirá sus puertas en la noche para ofrecer una experiencia gastronómica única, con el sabor inconfundible. Ya sea una cena más íntima o compartir con amigos y familiares, ofrece una experiencia llena de sabor y con buena compañía, en un espacio ideal para brindar. Dirección: Av. Gral Mosconi 3279, CABA.

**infobae**

## Nochebuena gourmet: 8 experiencias gastronómicas para celebrar con sabores inolvidables

Con menús que combinan tradición y creatividad junto a tragos de autor especialmente preparados para tener una cena familiar relajada, aquí un repaso por algunas opciones en Buenos Aires



## La Chancha y los veinte

La Chancha y los Veinte celebrará la Navidad con un menú especial de parrillada argentina. Los comensales podrán disfrutar de cortes clásicos a la parrilla, acompañados de opciones tradicionales como ensaladas y postres típicos, en un ambiente pensado para compartir con amigos y familiares. El lugar cuenta con capacidad para 250 cubiertos.

*¿En dónde? Av. Gral Mosconi 3279.*

ALCANCE: **162.000.000**VAP: **\$4.063.075**

ALCANCE: **176.000**  
VAP: **\$36.686.400**



Entrevista en TN sobre cómo preparar el asado de fin de año con Dexter y Silvia Martínez.

30/12/2024 [CLIC A LA NOTA](#)

# RÉPLICAS

---

**BRANDIA™**



## Hoy es el Día Nacional del Asado

El asado es una de las comidas argentinas que más se disfruta y nunca falta en las reuniones familiares y con amigos.



ALCANCE: **14.910**  
VAP: **\$65.000**

Este 11 de octubre se celebra en Argentina el Día Nacional del Asado, una festividad que reivindica el valor de esta emblemática comida en la cultura culinaria del país. El asado no es solo un plato, sino un ritual que une a familiares y amigos, un legado transmitido de generación en generación que simboliza la identidad criolla.

### El valor del fuego

Leandro Fiasche, creador de La Chancha y los veinte, enfatiza que el control del fuego es vital para una cocción perfecta. Recomienda elegir leña que genere una llama estable y sugiere preparar una variedad de puntos de cocción para satisfacer todos los gustos. Pablo Antoyán concluye señalando que el asado simboliza unidad y pertenencia, recomendando el uso de leña de espinillo para un sabor distintivo.



## Hoy es el Día Nacional del Asado: las mejores técnicas para la parrilla

El asado es una de las comidas argentinas que más se disfruta y nunca falta en las reuniones familiares y con amigos.



11/10/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE:	<b>14.910</b>
VAP:	<b>\$65.000</b>

El 11 de octubre se celebra en Argentina el **Día Nacional del Asado**, una festividad que reivindica el valor de esta emblemática comida en la cultura culinaria del país. **El asado no es solo un plato, sino un ritual que une a familiares y amigos, un legado transmitido de generación en generación que simboliza la identidad criolla.**

### La importancia de la calidad de la carne

Germán Caballero, campeón del Campeonato Federal del Asado, enfatiza la selección de carne de buena calidad: “Busco cortes con buena infiltración de grasa, que aseguran un resultado jugoso y lleno de sabor”. Además, **destaca la necesidad de dejar la carne a temperatura ambiente por al menos una hora antes de cocinar para una cocción uniforme.**

### El valor del fuego

Leandro Fiasche, creador de La Chancha y los veinte, enfatiza que **el control del fuego es vital para una cocción perfecta.** Recomienda elegir leña que genere una llama estable y sugiere preparar una variedad de puntos de cocción para satisfacer todos los gustos. Pablo Antoyán concluye señalando que el asado simboliza unidad y pertenencia, recomendando el uso de leña de espinillo para un sabor distintivo.

### La receta del chimichurri

Para acompañar la carne, Fiasche comparte su receta de chimichurri:

# DIARIO DE CUYO <sup>77</sup>Años

## Día Nacional del Asado: cómo dominar la parrilla y lograr cocciones memorables según los chefs

Es la comida culinaria de Argentina. Para principiantes y para aquellos interesados en aprender nuevas técnicas, un repaso por los secretos y las claves de los especialistas



11/10/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **14.910**  
VAP: **\$265.000**

Sin dudas, el asado es una tradición fuertemente ligada a la cultura culinaria argentina, que une a todos los apasionados de la parrilla.

Esta técnica gastronómica es un símbolo y un ritual que ha sido transmitido de generación en generación. La carne a las brasas es un elemento central de la identidad criolla y una excusa perfecta para reunir a familiares y amigos en pos de fortalecer vínculos y crear recuerdos.

Leandro Fiasche, creador de La Chancha y los veinte, coincidió en la importancia del fuego, y añadió que el control del mismo es fundamental para lograr una cocción perfecta. “Es clave elegir una leña que genere una llama estable y duradera”, le dijo a Infobae. También planteó que hay que tener en cuenta las condiciones climáticas, especialmente cuando se cocina al aire libre, y la necesidad de cocinar sin apuros. “El control del fuego es clave para lograr una cocción perfecta”, enfatizó Fiasche, quien recomendó aprovechar las diferentes zonas de calor de la parrilla para obtener el punto de cocción adecuado para cada corte.

# REPERCUSIONES RRSS

---

**BRANDIA™**



Fondo de Olla®  
@fondodeolla



[fondodeolla.com/nota/18790-te-...](https://fondodeolla.com/nota/18790-te-...)



6:20 p. m. · 19 mar. 2024 · 197 Reproducciones

parati **Para Ti Online**  
@ParaTiOnline



MAÑANA || Día mundial del queso: la receta de provoleta más tentadora



parati.com.ar

Día mundial del queso: la receta de provoleta más tentadora  
Este 27 de marzo se celebra el Día Mundial del Queso y qué mejor que honrarlo con esta fórmula clásica para preparar...

11:48 a. m. · 26 mar. 2024 · **151** Reproducciones



infobae   
@infobae



Día Mundial del Queso: cuatro recetas de autor para disfrutar de este clásico manjar



infobae.com

Día Mundial del Queso: cuatro recetas de autor para disfrutar  
Este lácteo despierta pasión en la gastronomía debido a su amplia variedad de texturas y sabores. Cómo lo utilizan lo...

8:59 a. m. · 27 mar. 2024 · **5.047** Reproducciones



Tendencias

@infobaetrends



Día Mundial del Queso: cuatro recetas de autor para disfrutar de este clásico manjar



infobae.com

Día Mundial del Queso: cuatro recetas de autor para disfrutar  
Este lácteo despierta pasión en la gastronomía debido a su amplia variedad de texturas y sabores. Cómo lo utilizan lo...

2:01 a. m. · 27 mar. 2024 · **205** Reproducciones



Se llama La chancha y los veinte y lanzó un menú bautizado "No hay plata". Se destaca por su abundancia y por su excepcional relación precio-calidad.

★ Suscribite y leé la nota [clar.in/3vGbv8L](https://clarin.in/3vGbv8L)



Villa Pueyrredón  
**Una parrilla de barrio con descuentos anticrisis: parrillada por menos de \$ 5.000**

★ SOLO SUSCRIPTORES



12:02 p. m. · 3 abr. 2024 · 48,9 mil Reproducciones





TN Todo Noticias

6 de abril a las 7:21 p.m. ·



Desde enero, ofrecen platos a menos de \$5.000 y una parrillada a menos de \$7.000



TN.COM.AR

Una parrilla se volvió furor con los precios bajos de su menú "No hay plata"

 TN - Todo Noticias   
@todonoticias

...

Una parrilla se volvió furor con los precios bajos de su menú “No hay plata”



De tn.com.ar

7:13 p. m. · 6 abr. 2024 · 31,1 mil Reproducciones





Clarín Gourmet 

8 de abril a las 3:32 a.m. · 



Se llama La chancha y los veinte y lanzó un menú bautizado "No hay plata". Se destaca por su abundancia y por su excepcional relación precio-calidad.



CLARIN.COM

En Villa Pueyrredón, una parrilla de barrio con descuentos anticrisis: parrillada o ribs de bife de chorizo por menos ...



Clarín Internacional 

8 de abril a las 3:32 a.m. · 



Se llama La chancha y los veinte y lanzó un menú bautizado "No hay plata". Se destaca por su abundancia y por su excepcional relación precio-calidad.



CLARIN.COM

En Villa Pueyrredón, una parrilla de barrio con descuentos anticrisis: parrillada o ribs de bife de chorizo por menos ...

08/04/2024

[CLIC AL POST](#)

 iProfesional  
@iProfesional

...

La parrilla porteña La Chancha y los veinte ofrece un menú con precios anticrisis y platos desde 4.000 pesos



De iprofesional.com

8:37 a. m. · 13 abr. 2024 · 677 Reproducciones



Iprofesional.com

13 de abril · 🌐



Con humor, calidad y variedad, una parrilla de Villa Pueyrredón ofrece platos incluso a menos de \$4.000 para que salir a comer no sea un lujo. Las opciones



I PROFESIONAL.COM

La parrilla porteña La Chancha y los veinte ofrece un menú con precios anticrisis y platos desde 4.000 pesos



4

2 comentarios 1 vez compartido

13/04/2024

[CLIC AL POST](#)





19/06/2024

[CLIC AL POST](#)







César Dergarabedian

@dergarabedian



La Chancha y los Veinte: una parrilla porteña que masifica la gastronomía



bahiacesar.com

La Chancha y los Veinte: una parrilla porteña que masifica la  
La Chancha y los Veinte es una parrilla ubicada en la  
avenida General Mosconi 3279, en...

4:54 p. m. · 26 ago. 2024 · 42 Reproducciones



dergarabedian • Siguiendo  
La Chancha Y Los Veinte



dergarabedian  
@lachanchaylosveintee se ha convertido en un punto de reunión elegido por familias y amigos para disfrutar de una comida abundante y de calidad a precios muy accesibles. Enlace a la nota en la bio de mi perfil. #bahíacésarpics

5 sem



Sé el primero en indicar que te gusta esto  
26 de ago.



Añade un comentario...

Publicar



soy.nani • Siguiendo

Generation X • Dancing with Myself



soy.nani 4 sem

En un contexto económico complicado, "La Chancha y Los Veinte" emerge en Villa Pueyrredón con una propuesta imbatible: platos abundantes y sabrosos a precios accesibles.

Este restaurante ofrece una parrillada o ribs de bife de chorizo por \$10.000, gracias a su estrategia #NoHayPlata, que les permitió reducir costos sin sacrificar calidad.

Desde el asado banderita hasta hamburguesas por \$5.890, su menú económico atrae a un público diverso, desde trabajadores del hospital cercano hasta familias y grupos de amigos que se deleitan en sus grandes



60 Me gusta

29 de ago.



Añade un comentario...





infobae ✓

@infobae



Día Nacional del Asado: cómo dominar la parrilla y lograr cocciones memorables según los chefs | Por Fermín Filloy



Día Nacional del Asado: cómo dominar la parrilla y lograr cocciones memorables según...

De infobae.com

8:00 a. m. · 11 oct. 2024 · 5.710 Visualizaciones



Tendencias  
@infobaetrends



Día Nacional del Asado: cómo dominar la parrilla y lograr cocciones memorables según los chefs



De infobae.com

2:53 a. m. · 11 oct. 2024 · 69 Visualizaciones



CNN RADIO ARGENTINA AM950

@cnradioarg



AHORA ● Leandro Fiasche, creador de la parrilla “La Chancha y Los Veinte” en la Ciudad de Bs. As. donde tienen un menú que se llama “No hay plata”, habla en La Mañana de CNN con @nachogiron, sobre el nivel de actividad de su comercio.

 [cnradio.com.ar](https://www.cnradio.com.ar)



12:25 p. m. · 13 dic. 2024 · 313 Visualizaciones





# DÍA DEL PERIODISTA

---

**BRANDIA™**



## Rodolfo Reich | [rodoreich](#)

Columnista en Tarde para nada - Radio con vos

Fecha de visita 10/06/2024

836 publicaciones   49,5 mil seguidores   5420 seguidos



## Soledad Vallejos | [solevallejosq](#)

Editora de sociedad de La Nación

Fecha de visita 30/06/2024

8 publicaciones   480 seguidores   968 seguidos



## Florencia Bocalandro | [flor\\_bocalandro](#)

Periodista en Para Ti

Fecha de visita 29/06/2024

902 publicaciones   568 seguidores   1637 seguidos



## Alejandro Gorenstein | [alegorenstein](#)

Periodista

Fecha de visita 12/07/2024

1684 publicaciones   3385 seguidores   658 seguidos



**Juan Carlos Fola** | [folajuancarlos](#)

Director de Fondo de Olla  
Fecha de visita 02/07/2024

205 Siguiendo 451 Seguidores



**Carlos Joseph** | [carlos\\_joseph](#)

Periodista Rincón Bon Vivant  
Fecha de visita 10/08/2024

1540 publicaciones 2454 seguidores 946 seguidos



**César Dergarabedian** | [dergarabedian](#)

Periodista de IProfesional  
Fecha de visita 04/08/2024

28.481 publicaciones 4780 seguidores 3149 seguidos



**Daniela Gutierrez** | [soy.nanigutierrez](#)

Redactora de Clarín  
Fecha de visita 28/08/2024

199 publicaciones 1331 seguidores 1297 seguidos



**Stéphane Bailly** | [murmurosdebuenosaires](#)

Periodista  
Fecha de visita 29/08/2024

753 publicaciones   319 seguidores   859 seguidos



**Maximiliano Russo** | [maxirusso2019](#)

Productor ejecutivo de América TV  
Fecha de visita 06/10/2024

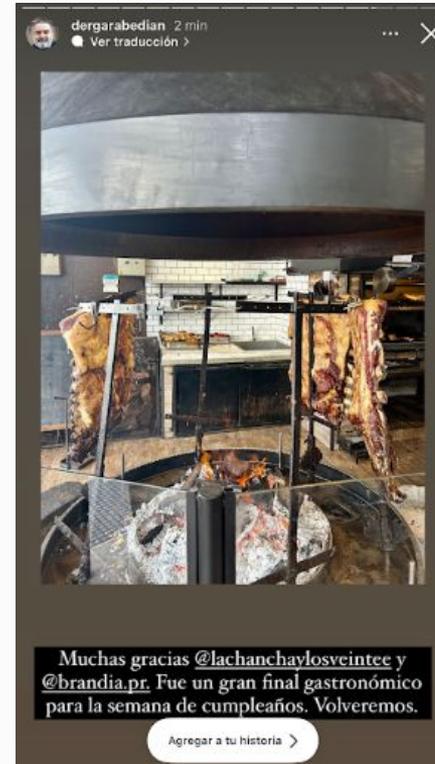
226 publicaciones   1464 seguidores   3464 seguidos













**dergarabedian** • Siguiendo

Lachanchaylosveinte



**dergarabedian** 2 días

Gran final gastronómico de la semana de cumpleaños el 4 de agosto de 2024.  
¡Muchas gracias @lachanchaylosveinte,  
@brandia.pr y @vaninapiccone!  
#bahíacéarpics



**stillalba** 2 días

Amigo, tarde pero vale: feliz cumple!  
El 60 tiene un recorrido largo y con  
varios ramales. Que tomes el que te  
lleve adonde quieras ir. Te abrazo con  
el cariño de siempre! 🍷❤️



1 Me gusta Responder



25 Me gusta

Hace 2 días



Añade un comentario...







carlos\_joseph 11/08/2024

...

La Chancha y los Veinte, parrilla del barrio Villa Urquiza que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA (cerca de Av. Gral. Paz y Av. San Martín), bajo el concepto #NoHayPlata ofrece platos abundantes, de calidad, a precios accesibles, ¡muchos para compartir! Para ir en pareja o familia, o con amigos (se pueden armar mesas grandes), y mejor con reserva previa porque ¡se llena!  
#gastronomía #parrilla #asado



♡ 2    💬    ↻    ▼

11/08/2024

[CLIC AL POST](#)





# CUMPLEAÑOS

---

**BRANDIA™**



**Pablo de León** | [pablodeleon1](#)

Periodista, conductor y editor de Diario Clarín  
Fecha de visita 04/08/2024

658 publicaciones    19,3 mil seguidores    2392 seguidos



**Ariel Cohen** | [arielmaco](#)

Editor de Finanzas de El Cronista  
Fecha de visita 29/11/2024

30 publicaciones    1092 seguidores    1895 seguidos



**Agustín Gallardo** | [tusamboy](#)

Editor en Infobae  
Fecha de visita 07/08/2024

216 publicaciones    572 seguidores    935 seguidos



**Ricardo Quesada** | [caioquesada](#)

Subeditor de Suplementos y One Shot de El Cronista  
Fecha de visita 25/10/2024

118 publicaciones    243 seguidores    242 seguidos



**Laura Mafud** | [laumafud](#)

Periodista y editora web en Forbes  
Fecha de visita 17/08/2024

730 publicaciones    2654 seguidores    963 seguidos



**Maximiliano Sardi** | [maxi\\_sardi](#)

Editor de Revista Noticias  
Fecha de visita 03/11/2024

112 publicaciones    3302 seguidores    1218 seguidos



## Guillermo Panizza | [guillepanizza](#)

Editor Economía y Negocios de La Nación

Fecha de visita 23/10/2024

2357 publicaciones    34 mil seguidores    1779 seguidos



## Erica Cardaci | [ericacardaci](#)

Productora de América y A24

Fecha de visita 02/11/2024

95 publicaciones    13,1 mil seguidores    5274 seguidos



## Matías Ortega | [matiasortega3](#)

Editor jefe de Ámbito.com

Fecha de visita 15/11/2024

75 publicaciones    321 seguidores    414 seguidos



# INVITACIONES

---

**BRANDIA™**



**Daniela Gutierrez** | [soy.nanigutierrez](#)

Redactora de Clarín  
Fecha de visita 06/04/2024

199 publicaciones    1331 seguidores    1297 seguidos



**Agustín Gallardo** | [tusamboy](#)

Editor en Infobae  
Fecha de visita 07/04/2024

216 publicaciones    572 seguidores    935 seguidos



**Paula Avellaneda** | [avellanedapaula](#)

Cronista de exteriores en C5N.  
Fecha de visita 16/05/2024

1666 publicaciones    17,1 mil seguidores    2743 seguidos



**Guillermo Panizza** | [guillepanizza](#)

Editor en Infobae  
Fecha de visita 26/06/2024

2353 publicaciones    29,3 mil seguidores    1631 seguidos



**Santiago Do Rego** | [santiagodorego](#)

Conductor de Tn Tecno y #EsteFinde  
Fecha de visita 03/07/2024

1120 publicaciones    146 mil seguidores    503 seguidos



**Diego Bueno** | [diegobueno78](#)

Productor de TN  
Fecha de visita 03/07/2024

186 publicaciones    457 seguidores    2363 seguidos



**Paula Garcia** | [paulagarciaperiodista](#)

Periodista en Tn Noticias, El Trece y  
Conexión abierta  
Fecha de visita 03/07/2024

2808 publicaciones    163 mil seguidores    2140 seguidos



**Alejandra Peñalva** | [alepenialva](#)

Periodista en Todo Noticias  
Fecha de visita 03/07/2024

965 publicaciones    36,3 mil seguidores    5978 seguidos



**Gonzalo Bañez** | [gonzabanez](#)

Periodista de Internacionales en TN  
Fecha de visita 03/07/2024

138 publicaciones   5739 seguidores   2466 seguidos



**Fernando Carnota** | [fcarnota](#)

Periodista en Radio Continental  
Fecha de visita 11/07/2024

4581 publicaciones   77,2 mil seguidores   1326 seguidos



**Charlie López** | [charlielopezok](#)

Periodista en Tn Noticias  
Fecha de visita 03/07/2024

885 publicaciones   293 mil seguidores   359 seguidos



**Marcelo Bonelli** | [bonelliok](#)

Formador de opinión y periodista de TN  
y Radio Mitre  
Fecha de visita 11/07/2024

1423 publicaciones   141 mil seguidores   839 seguidos



**César Ignacio Rodriguez** | [cesariotv](#)

Productor de TN  
Fecha de visita 11/07/2024

1596 publicaciones    2425 seguidores    1485 seguidos



**Ruben Garcia** | [garchiok](#)

Productor de TN  
Fecha de visita 11/07/2024

244 publicaciones    1154 seguidores    499 seguidos



**Marcelo Fiasche** | [mffiasche](#)

Periodista en Tn Noticias  
Fecha de visita 11/07/2024

230 publicaciones    29,1 mil seguidores    345 seguidos



**Guillermo Lobo** | [guillelobojujuy](#)

Periodista y conductor de TN  
Fecha de visita 16/07/2024

2167 publicaciones    86,6 mil seguidores    720 seguidos



**Luis Otero** | [luisotero](#)

Periodista de El Trece  
Fecha de visita 14/08/2024  
Fecha de vida 03/10/2024

926 publicaciones    81,2 mil seguidores    822 seguidos



**Ignacio González Prieto** | [nachogonzalezprieto](#)

Periodista de Canal Trece y TN  
Fecha de visita 03/10/2024

1866 publicaciones    163 mil seguidores    2418 seguidos



**Fabiana Ramirez** | [turca09](#)

Editora general TN  
Fecha de visita 20/09/2024

286 publicaciones    862 seguidores    1203 seguidos



**Sandra Borghi** | [sandraborghiok](#)

Periodista El Trece  
Fecha de visita 03/10/2024

1912 publicaciones    307 mil seguidores    2804 seguidos



## Sabrina Cuculiansky | [sabrillacuculiansky](#)

Periodista sección Gastronomía de La Nación  
Fecha de visita 12/10/2024

1411 publicaciones    8525 seguidores    2105 seguidos



## Martin Loroux | [parairpicando](#)

Periodista de Para Ir Picando  
Fecha de visita 06/12/2024

396 publicaciones    1960 seguidores    956 seguidos



## Rocio Bravo | [\\_rosabrava](#)

Periodista en El Cronista, Forbes, iProfesional  
Fecha de visita 06/12/2024

1856 publicaciones    3373 seguidores    7498 seguidos









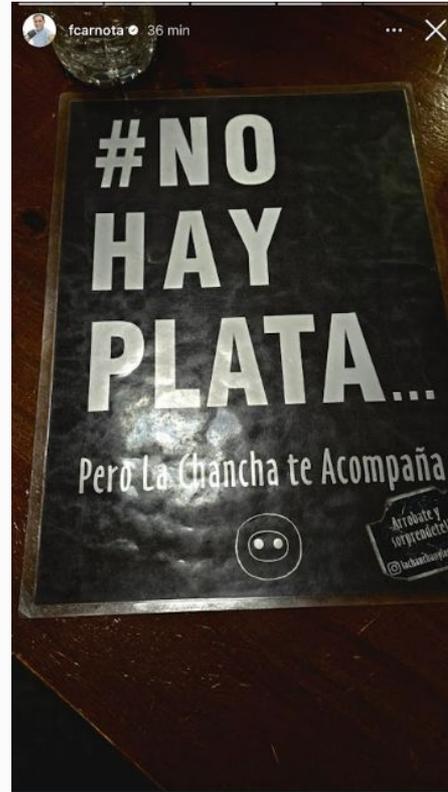


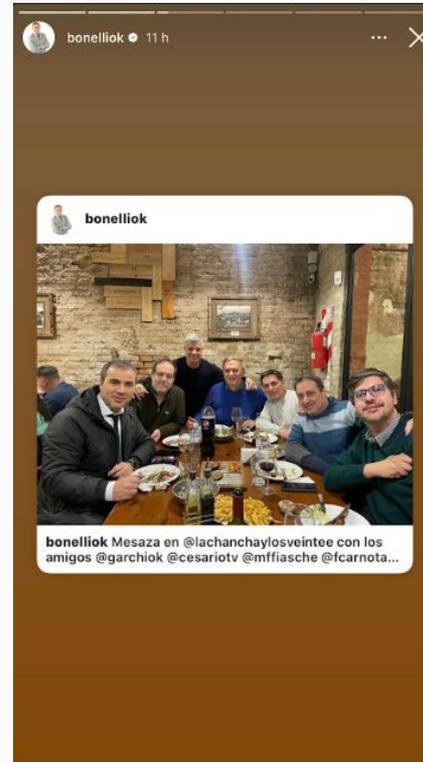


---

03/07/2024









 **bonelliok**  • Siguiendo ...

 **bonelliok**  3 sem  
Mesaza en @lachanchaylosveintee con los amigos @garchiok @cesariotv @mffiasche @fcarnota @guillepoggi y Julián Mansilla . Shhhhhh

 **paulagarciaperiodista**  3 sem  
Que equipete hermoso! 🇪🇸 

1 Me gusta Responder

 **leoparadizo**  3 sem

 1013 Me gusta  
12 de julio

 Añade un comentario... 











20/09/2024







nachogonzalezprieto

Tan Bionica • Ciudad Mágica



nachogonzalezprieto El Equipo de Mediodía Noticias festejando el Cumpleaños de Javier Fabbracci y una Juntada con muchas anécdotas y confesiones !!! Jaaaaa

Gracias a la Gente de @lachanchaylosveintee Hermoso Lugar, comida espectacular, atención de 10 y precios únicos !!! Súper recomendable !!!

Editado · 4 h



goromarta Feliz cumpleaños Javier. Linda la torta se decidieron jaaaaa 

4 h · 7 Me gusta · Responder · Ver traducción



nellybossanova Fabra es un tipazo...Culto, respetuoso y sabe ser divertido..Feliz nueva vuelta al Sol...Y siempre junto a su esposo...Que viva

4 h · 6 Me gusta · Responder · Ver traducción

— Ver respuestas (2)



Les gusta a garchiok y 2415 personas más

Hace 5 horas



Agrega un comentario...

Publicar



sandraborghiok • Siguiendo

La Chancha Y Los Veinte



sandraborghiok • 14 min

Con esta banda AL FIN DEL MUNDO



Siempre tenemos una excusa válida para juntarnos y reírnos un rato. Esta vez aprovechamos el cumpleaños de @javier\_fabbraci

Siempre festejamos, lo hacemos en el canal, al aire, en los cortes, los viernes de picadas y cada vez que estamos juntos. Porque de eso se trata. Somos un gran grupo y le hacemos honor a la palabra "EQUIPO"

El lugar elegido fue la mejor parrilla de Bs As @lachanchaylosveintee , la carne increíble y el mejor precio... GRACIAS POR MIMARNOS TANTO



223 Me gusta

Hace 15 minutos



Añade un comentario...





sabrincuculiansky y lachanchaylosveinte



sabrincuculiansky 6 sem

¿Sabías que hay una parrilla en la Ciudad de Buenos Aires que ofrece costillar al asador con una montaña de papas fritas, empanadas de carne riquísimas y por un precio imbatible? 🍖 El plato se llama Costillar a lo bestia y el lugar La Chancha y los veinte.

Eso pasa cada mediodía y noche en el barrio de Villa Pueyrredón y no sólo el barrio lo sabe, sino que cada vez vienen más comensales de todos lados.

Tiene dos salones gigantes unidos más un espacio techado; y un enorme deck, más mesas sobre la vereda, pero; te recomiendo como siempre, que reserves.



76 Me gusta

31 de octubre



Añade un comentario...









# EVENTO ANIVERSARIO

---

**BRANDIA™**

**PIP!**  
PARA IR PICANDO



## La Chancha y los Veinte celebra su sexto aniversario con "Golden Tickets"

La Chancha y los Veinte, parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad, anuncia su sexto aniversario. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA, este restaurante se ha convertido a lo largo de los años en el lugar de encuentro preferido de familias y amigos.

Para conmemorar esta ocasión, quienes visiten La Chancha y Los Veinte hasta el 10 de noviembre inclusive, tendrán la oportunidad de encontrar "Golden Tickets" (tickets dorados) escondidos bajo las sillas o platos. Estos tickets servirán como invitación exclusiva para participar de la fiesta aniversario, que tendrá lugar el lunes 11 de noviembre en el restaurante.

*"Celebrar estos seis años de La Chancha es un verdadero orgullo y una alegría inmensa. Este aniversario nos recuerda el camino recorrido, los momentos compartidos y el vínculo que hemos construido con cada familia y grupo de amigos que nos elige día a día, especialmente en un año tan desafiante como este. Queremos agradecerles a nuestros clientes ofreciéndoles algo único, los Golden Tickets, para que sigamos celebrando juntos muchos años más",* expresa Leandro Fiasche, dueño de La Chancha y Los Veinte.

Con capacidad para 250 comensales, su carta se destaca por ofrecer una variedad de platos, donde la parrilla y el asador son los protagonistas. Entre sus especialidades, se encuentran el costillar al asador, cocinado lentamente durante 4 a 6 horas sobre brasas de quebracho, lo que garantiza una textura jugosa y tierna, las carnes como el vacío, la tira de asador. Los clientes pueden elegir su punto de cocción preferido, mientras que el costillar se sirve en su punto óptimo, jugoso por dentro y dorado por fuera. Las guarniciones, como papas fritas, puré, ensalada mixta, chimichurri y salsa criolla, complementan perfectamente cada corte de carne.

ALCANCE: **10.000**

VAP: **\$145.000**



ALCANCE: **176.000**  
VAP: **\$1.200.000**



Mención de Guillermo Lobo  
en TN

12/11/2024 [CLIC A LA MENCION](#)

RINCÓN  
BON VIVANT

## *La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario*

La Chancha y los Veinte, parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad, celebró su sexto aniversario.



15/11/2024

[CLIC A LA NOTA](#)

ALCANCE: **7.000**

---

VAP: **\$100.000**

Para conmemorar la ocasión, quienes visitaron La Chancha y Los Veinte hasta el 10 de noviembre, tuvieron la oportunidad de encontrar "Golden Tickets" escondidos bajo las sillas o platos.

Estos tickets funcionaron como una invitación exclusiva para asistir a la fiesta de aniversario, celebrada el lunes 11 de noviembre.

"Este aniversario nos recuerda el camino recorrido, los momentos compartidos y el vínculo que hemos construido con cada familia y grupo de amigos que nos elige día a día, especialmente en un año tan desafiante como este", afirmó Leandro Fiasche, dueño de La Chancha y Los Veinte.



**PIP!**  
PARA IR PICANDO

ALCANCE: **10.000**  
VAP: **\$145.000**



## La Chancha y los Veinte celebró su 6to aniversario con "Golden Tickets"

La Chancha y los Veinte, parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad, celebró su sexto aniversario. Ubicada en Av. Gral Mosconi 3279, CABA, este restaurante se ha convertido a lo largo de los años en el lugar de encuentro preferido de familias y amigos.



Para conmemorar esta ocasión, quienes visitaron La Chancha y Los Veinte hasta el 10 de noviembre, tuvieron la oportunidad de encontrar "Golden Tickets" (tickets dorados) escondidos bajo las sillas o platos. Estos tickets funcionaron como una invitación exclusiva para asistir a la fiesta de aniversario, celebrada el lunes 11 de noviembre.

El evento contó con la conducción y participación especial de Sandra Borghi, quien interactuó y compartió momentos con todos los asistentes. Entre los invitados de honor se destacaron Guillermo Lobo, Alejandra Peñalva y Fabián Rubino, quienes, junto a otros grandes amigos de la casa, aportaron su presencia y calidez al ambiente único de la celebración.

ALCANCE: **18.000**

VAP: **\$268.734**



Mención en el programa de Pura Cepa de Carlos Joseph sobre el evento aniversario

17/11/2024 [CLIC A LA NOTA](#)



Rincón Bon Vivant   
@rinconbonvivant



La Chancha y los Veinte celebra su sexto aniversario con “Golden Tickets” para sus clientes: Hasta el 10 de noviembre, sorprende a sus comensales con golden tickets escondidos bajo algunos platos y sillas. Los ganadores podrán disfrutar de una cena especial invitación de la casa.



5:32 p. m. · 6 nov. 2024 · 80 Visualizaciones



 carlos\_joseph y 2 personas más  
Audio original

 carlos\_joseph · 5 sem  
La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario y los invitados a esta noche exclusiva de festejo fueron los clientes que durante octubre ganaron un "Golden Ticket" y amigos de la casa. Por supuesto, no faltaron los tradicionales cortes de carne de la parrilla ni su famoso flan. #gastronomía #parrilla #carne #carneargentina

**Todavía no hay comentarios.**

Inicia la conversación.



 Les gusta a rinconbonvivant y personas más

12 de noviembre

carlos\_joseph te ha invitado a que colabores en su reel.

Revisar

 Añade un comentario... 



guillelobojuy • Siguiendo

Audio original



guillelobojuy 5 sem

¡FELICES 5 AÑOS

@lachanchaylosveintee !

Leandro, Gabriel y todo el equipazo nos invitaron a su fiesta que es nuestra fiesta. En lo peor de la crisis crearon el menú "No hay plata": porciones más grandes y calidad inmejorable a precios bajos. El resultado? Tienen salón repleto todos los días. Dan alegría y buen empleo.

@sandraborghiok y @alepenialva nos hicieron reír mucho con "la mesa que más aplauda".

@vaninapiccone comunica con orgullo los logros de este equipo.



183 Me gusta

11 de noviembre



Añade un comentario...





carlos\_joseph 12/11/2024

...

La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario y los invitados a esta noche exclusiva de festejo fueron los clientes que durante octubre ganaron un "Golden Ticket" y amigos de la casa. Por supuesto, no faltaron los tradicionales cortes de carne de la parrilla ni su famoso flan. #gastronomía #parrilla #carne #carneargentina



12/11/2024

[CLIC AL POST](#)





Rincón Bon Vivant 

@rinconbonvivant



La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario. Más info 



La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario

De [rinconbonvivant.com.ar](http://rinconbonvivant.com.ar)

6:07 p. m. · 17 nov. 2024 · 47 Visualizaciones







depuracepaargentina te ha invitado a colaborar en su publicación.

Revisar

 depuracepaargentina y casadoconelcampo  
Radio Argentina AM570

 depuracepaargentina 4 sem  
La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario y los invitados al festejo fueron los clientes que durante el último mes ganaron un "Golden Ticket".

Lo comentamos en De pura cepa de Casado con el Campo en AM570 Radio Argentina.

Escuchalo acá   
<https://ar.radiocut.fm/audiocut/pura-cepta-del-17-11-2024/>

#depuracepa #gastronomía #parrilla #asado

 rinconbonvivant 4 sem  
La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario. Más info 

 Les gusta a rinconbonvivant y personas más

17 de noviembre

 Añade un comentario... 



De Pura Cepa 🍷

@DePuraCepaArg

La Chancha y los Veinte celebró su sexto aniversario y los invitados al festejo fueron los clientes que durante el último mes ganaron un "Golden Ticket".

Lo comentamos en De pura cepa de Casado con el Campo en AM570 Radio Argentina.

Escuchalo acá 📻

[ar.radiocut.fm/audiocut/pura-...](https://ar.radiocut.fm/audiocut/pura-...)



 Carlos Joseph 🍷 y Casado con el Campo

11:23 a. m. · 17 nov. 2024 · 95 Visualizaciones

# OBSEQUIO FIN DE AÑO

---

**BRANDIA™**



---

[LINK A LA PLANILLA DE INVITADOS](#)

**¡MUCHAS GRACIAS!**

---

**BRANDIA™**