INFORME DE PRENSA 2025

BRANDIA™
Comunicación y Relaciones Públicas

REPERCUSIONES

BRANDIA™

ELLE

SALIDAS

13 restaurantes para sentirte de vacaciones sin salir de la ciudad

Actualizá tu agenda para darle lugar a las amigas y la familia. Conocé los elegidos, con opciones para todos los gustos.

10-AIRES DE CAMPO

Asado, pastas y milanesas a excelentes precios y unos postres fuera de serie. Con esa carta de presentación, la parrilla porteña La Chancha y los veinte, siempre está llena. El olorcito de los asadores criollos atraen directamente a los comensales que hacen colas interminables para conseguir probar los abundantes platos. A pesar de la cantidad de público, la atención es insuperable y cálida. Las porciones son tales que, al momento de la cuenta, en todas las mesas se escucha el "se lo envuelvo para llevar". El lugar está ambientado como una especie de quincho de campo gigante, con patios al aire libre y decoración rural. En Av. Gral Mosconi 3279 (cerca de Av. Gral. Paz y Av. San Martín). Se recomienda reservar antes.

VAP $7.540.000

Alcance 249.400

16/01/2025

CLIC A LA NOTA

Día de San Valentín: propuestas especiales para salir a comer el día de los enamorados

Este 14 de febrero en Buenos Aires habrá varias opciones para celebrar el amor con deliciosas propuestas gastronómicas, buenos vinos y destacada coctelería.

VAP $2.356.200

Alcance 13.092.000

El próximo viernes 14 de febrero se celebra el Día de San Valentín, una fecha para celebrar el amor y **compartir un momento especial en pareja**. Es la excusa perfecta para **encontrarse con el otro en un plano íntimo** y dar rienda suelta a los sentimientos, que muchas veces se pierden en la rutina de todos los días.

En Buenos Aires habrá opciones para los amantes de la gastronomía, del buen vino y de la coctelería. Además, algunos lugares están ambientados para la ocasión y deleitarán a los enamorados con música especialmente seleccionada para celebrar el amor.

14) La Chancha y Los Veinte: "Pero hay amor": la carta especial para disfrutar en pareja

Durango todo el mes de febrero, La Chancha y Los Veinte invita a celebrar el mes del amor con un menú especial de parrilla.

Con el toque inconfundible de la parrilla, La Chancha y Los Veinte ofrece propuestas que combinan cortes tradicionales y sabores exquisitos, todo en un ambiente cálido y acogedor, perfecto para celebrar el amor.

8/02/2025

CLIC A LA NOTA

EL PLANETA URBANO

San Valentín: más de 60 opciones gastro para festejar el Día de los Enamorados

VAP $519.600
Alcance 203.040

UN NUEVO 14 DE FEBRERO PARA DISFRUTAR DE A DOS, CON MENÚS PREPARADOS PARA LA OCASIÓN, PLATOS ESPECIALES Y EVENTOS CON MÚSICA Y PERFORMANCES. EXPERIENCIAS COMPLETAS QUE OTORGAN UN SABOR ÚNICO A LA JORNADA MÁS ROMÁNTICA DEL AÑO.

LA CHANCHA Y LOS VEINTE

Durante todo el mes de febrero, la parrilla de Villa Pueyrredón invita a celebrar el mes del amor con un menú especial a las brasas, disponible durante todo el mes de San Valentín. El local ofrece propuestas que combinan cortes tradicionales y sabores exquisitos, todo en un ambiente cálido y acogedor, perfecto para celebrar el amor, con opciones de platos que van desde $8.990 hasta $17.990. Reservas a través de la plataforma Woki.

Av. Gral. Mosconi 3279, Villa Pueyrredón.
IG: @lachanchaylosveinte

11/02/2025

CLIC A LA NOTA

Clarín

Gourmet

4 parrillas de barrio con cortes de carne enormes y otras porciones XL para compartir a buen precio

- Buenas propuestas para comer abundante desde por 10 mil pesos por persona.
- Muy buenas opciones en Villa Crespo, Liniers, Villa Santa Rita y Villa Pueyrredón

1- La Chancha y los veinte en Villa Pueyrredón

La chancha y los veinte, matambre a pizza fotos: Constanza Niscovolos.

En La Chancha y los Veinte, todo es gigante. Desde el local hasta el equipo de mozos, la abundancia es la regla. Y la carta no es la excepción: hay un apartado especial con porciones diseñadas para compartir entre cuatro personas. Dentro de estas especialidades, hay un plato que se roba todas las miradas cuando sale de la parrilla.

VAP $460.000

Alcance 10.890

11/02/2025

CLIC A LA NOTA

CUISINE

GASTRONOMÍA UNCATEGORIZED

San Valentín en hoteles, bodegas y restaurantes: 14 propuestas para el 14 de febrero (Parte III)

En Mendoza, en Buenos Aires o en Mar del Plata, el Día de los Enamorados trae propuestas gastronómicas que prometen deleitar a los más exigentes.

11) “Pero hay amor” : la carta especial de parrilla para disfrutar en pareja

Durango todo el mes de febrero, **La Chancha y Los Veinte** invita a celebrar el mes del amor con un menú especial de parrilla. Con el toque inconfundible de la parrilla, La Chancha y Los Veinte ofrece propuestas que combinan cortes tradicionales y sabores exquisitos, todo en un ambiente cálido y acogedor, perfecto para celebrar el amor, con opciones de platos que van desde $8.990 hasta $17.990.

- Av. Gral mosconi 3279, Buenos Aires
- Reservas en a través de woki
- Instagram: @lachanchaylosveintee

12) Celebrá San Valentín al estilo armenio

Restaurant Armenia invita a vivir una velada inolvidable con un menú exclusivo de cocina armenia, creado para celebrar el amor

- Entradas para compartir: hummus, mutabel, ensalada Tabulé, ensalada Belén, queso armenio y falafel.
- Principales: kebab con arroz pilav, shish kebab, pashá boreg, o lehmeyún.
- Postre: delicias orientales acompañadas de café oriental o espresso.

El menú tiene un costo de $66.000 por pareja con dos bebidas sin alcohol y otra opción que incluye un vino de 750 ml por $72.000 o por $80.000.

- Reservas a través de woki, vía WhatsApp al 11 5022 2384 o al 4776-2500
- Instagram: @restaurant.armenia

VAP $460.000

Alcance 10.890

13/02/2025

CLIC A LA NOTA

San Valentín: 5 lugares en Buenos Aires para disfrutar de una cena el Día de los Enamorados

Qué hacer en una noche muy especial y cuáles son las opciones para ir a comer y pasar un momento agradable y romántico.

San Valentín o Día de los Enamorados se celebra cada año los 14 de febrero en muchos países del mundo y venera la unión entre dos personas. Algunos vinculan esta jornada especial con el aumento del consumo y la expansión del mercado, pero hay otros, en cambio, que asocian este día especial con el amor y el tiempo de caridad entre parejas.

Existen diferentes propuestas sobre **qué regalar en San Valentín**. Desde comprar flores, chocolates, hasta hacer regalos personalizados. Sin embargo, hay personas que prefieren obsequiar experiencias para compartir, como viajes o eventos especiales, o **disfrutar de una cena juntos en un lugar especial.**

"Pero hay amor": la carta especial de parrilla para disfrutar en pareja

Durango todo el mes de febrero, **La Chancha y Los Veinte** invita a celebrar el mes del amor con un menú especial de parrilla. Con el toque inconfundible de la parrilla, La Chancha y Los Veinte ofrece propuestas que combinan cortes tradicionales y sabores exquisitos, todo en un ambiente cálido y acogedor, perfecto para celebrar el amor, con opciones de platos que van desde $8.990 hasta $17.990. Av. Gral mosconi 3279, Buenos Aires. Reservas en a través de **woki**

Las luces, la ambientación y la música posicionan a Enero como un **lugar acogedor** que hace que uno se sienta como de vacaciones. Pero, sin dudas, lo mejor está en la vista frente al río.

Está ubicado en Avenida Costanera 6710 y el horario de atención es de domingo a domingo, de 12:00 a 2:00. Para reservar, hay que ingresar a enero.meitre.com

VAP $2.356.200

Alcance 13.092.000

14/02/2025

CLIC A LA NOTA

MUNDO PODER

RESTAURANTES

San Valentín en Buenos Aires: 5 Restaurantes Para Una Cena Romántica

1. Cosi Mi Piace: Pizza romana con corazón

Si sos amante de la comida italiana, Cosi Mi Piace tiene una propuesta perfecta para vos. Su especialidad para San Valentín es una versión romántica de su clásica pizza Margherita: en forma de corazón y elaborada con ingredientes premium como mozzarella fior di latte, albahaca fresca y tomates italianos. El menú incluye dos pizzas, dos bebidas a elección y una pavlova para compartir.

El Salvador 4618, Palermo | Reservas: +54 9 11 7074-4618 | Instagram: @cosimipiaceok

2. Palacio Duhau: Cena de lujo en Recoleta

Para quienes buscan una experiencia sofisticada, el Palacio Duhau del Hyatt Hotel ofrece una cena por pasos en sus elegantes restaurantes Los Salones del Piano Nobile y Duhau Restaurante & Vinoteca. Con un menú diseñado por el Chef Franco Rossi y maridado con vinos de Bodega Zuccardi, la propuesta incluye además música en vivo y un regalo especial para cada pareja.

Av. Alvear 1661, Recoleta | Reservas: reservations.phbuenosaires@hyatt.com

3. La Chancha y los Veinte: Parrilla para enamorados

Si preferís una velada con sabores argentinos, esta parrilla ofrece un menú especial para el mes del amor. Cortes de carne premium y un ambiente cálido hacen de La Chancha y los Veinte un lugar ideal para los amantes de la parrilla. Los platos van desde $8.990 hasta $17.990.

Av. Gral Mosconi 3279, Buenos Aires | Reservas: a través de Woki

VAP $115.200

Alcance 65.610

14/02/2025

CLIC A LA NOTA

Clarín

4 parrillas de barrio con cortes de carne enormes y otras porciones XL para compartir a buen precio

- Buenas propuestas para comer abundante desde por 10 mil pesos por persona.
- Muy buenas opciones en Villa Crespo, Liniers, Villa Santa Rita y Villa Pueyrredón

VAP $1.772.356

Alcance 100.620.000

4 parrillas de barrio con porciones gigantes para compartir

1- La Chancha y los veinte en Villa Pueyrredón

La chancha y los veinte, matambre a pizza fotos: Constanza Niscovolos.

En La Chancha y los Veinte, todo es gigante. Desde el local hasta el equipo de mozos, la abundancia es la regla. Y la carta no es la excepción: hay un apartado especial con porciones diseñadas para compartir entre cuatro personas. Dentro de estas especialidades, hay un plato que se roba todas las miradas cuando sale de la parrilla.

11/02/2025

CLIC A LA NOTA

TV JAPONESA

BRANDIA™

Entrevista en la TV Japonesa

18/03/2025

VAP $115.200

Alcance 65.610

CLIC A LA NOTA

PIP!
PARA IR PICANDO

27 de marzo: provoleta en honor al Día Mundial del Queso

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.

Es por eso que, en vísperas al día mundial del queso, La Chancha y los Veinte, una de mis parrillas favoritas, nos acerca su receta para hacer su provo característica.

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

VAP $145.000
Alcance 10.500

25/03/2025

CLIC A LA NOTA

Día del Queso: por qué se celebra, cuáles son los favoritos de los argentinos y cuatro recetas explosivas

Este 27 de marzo es una excelente excusa para aprender más acerca de una de las mayores delicias de la gastronomía.

VAP $2.356.200

Alcance 13.092.000

Cada 27 de marzo se celebra el Día Mundial del Queso, esta fecha fue instituida con el objetivo de celebrar la existencia de esta delicia de la gastronomía y destacar su valor. **Se trata de uno de los alimentos más antiguos y populares del mundo**. En 2001 **fue considerado Patrimonio Cultural de la Humanidad**.

Su origen no está claro, algunas teorías indican que **surgió cerca del año 8000 A.C**. Sobre el lugar geográfico donde nació este valioso producto, **se cree que fue en Francia o Italia**. A lo largo de la historia, **el queso llegó a utilizarse como moneda de cambio** y durante la época colonial, **los europeos trasladaron sus técnicas de producción a América**, donde se desarrollaron nuevas variedades.

PROVO AL ESTILO "LA CHANCHA Y LOS VEINTE"

Receta simple para disfrutar del sabor auténtico del queso con la "Provo" al estilo La Chancha y los Veinte.

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

27/03/2025

CLIC A LA NOTA

Newsweek ARGENTINA

LIFESTYLE

En su día, los mejores platos que tienen al queso como protagonista

Por REDACCIÓN NEWSWEEK ARGENTINA - 27, MARZO, 2025

8 Minutos De Lectura

Con motivo del **Día Mundial del Queso**, que se celebra el próximo 27 de marzo, compartimos algunos restaurantes con opciones creativas para saborear los mejores quesos. Además, una receta especial de provoleta al estilo de La Chancha y los Veinte**,** un clásico irresistible de su carta. Esta propuesta rinde homenaje al queso argentino por excelencia, con un toque distintivo que refleja el espíritu de la parrilla.

LA «PROVO» AL ESTILO 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 y 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.

Dirección del restaurante: Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín)

VAP $400.000

Alcance 14.700

27/03/2025

CLIC A LA NOTA

Buenos Aires en VIVO

8 de abril, Día Mundial de la Empanada: Receta de empanadas de bife de chorizo de La Chancha y Los Veinte

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.

VAP $115.200

Alcance 65.610

03/04/2025

CLIC A LA NOTA

FONDO DE OLLA .COM

RECETAS

Empanada de La Chancha y los Veinte

Sábado, 5 de abril de 2025 El 8 de abril se celebra el Día de la Empanada Argentina, una fecha para festejar a una de las creaciones culinarias más destacadas de nuestra gastronomía. La empanada argentina refleja la diversidad cultural y tradicional de cada región. Es una opción versátil que se disfruta tanto caliente como fría, 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.

Ingredientes: 4 docenas

1.5 kg de bife de chorizo

1.3 kg de cebolla

1 morrón grande

200 gramos de manteca

5 gramos de comino

18 gramos de pimentón

3 gramos de pimienta

8 gramos de orégano

16 gramos de chimichurri seco (deshidratado)

VAP $219.600

Alcance 125.100

05/04/2025

CLIC A LA NOTA

DESAYUNO AMERICANO

BRANDIA™

Entrevista en America TV en el programa Desayuno Americano con Pamela David

8/04/2025

VAP $31.500.850

Alcance 200.000

CLIC A LA NOTA

PIP! PARA IR PICANDO

8 de abril, Día Mundial de la Empanada con receta de La Chancha y Los Veinte

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

VAP $145.000

Alcance 10.500

8/04/2025

CLIC A LA NOTA

Sabor a campo en el corazón de la Ciudad: ¿cuál es la parrilla porteña que nunca se apaga?

Este restaurante es la mejor opción para los amantes de la comida casera y quienes no quieren cocinar un fin de semana.

La mejor parrilla de Buenos Aires. Foto: Instagram/ @lachanchaylosveintee

En Argentina, un platillo de excelencia es sin dudas en asado y existen un local, ubicado en el barrio porteño de Villa Pueyrredón, que prepara uno de los mejores y siempre está lleno. Es decir, **el fuego de sus parrillas no se apaga nunca.**

En el corazón de Buenos Aires, *La Chancha* y los veinte **transporta a los comensales al campo con sus sabores únicos.** Sus comidas rebozan de amor y gusto a casero, lo que días tras día convoca a familias enteras los fines de semana.

Sus precios son bastante accesibles para todos los bolsillos y sus propuestas, además de deliciosas, son abundantes. Famosos por la calidad de su carne, **papas fritas de ensueño y una provoleta de primera,** este restaurante no tiene comparación. Además, su tradicional flan de postre es una perdición para los amantes de lo dulce.

VAP $480.000

Alcance 14.140

11/04/2025

CLIC A LA NOTA

OHLALÁ!

Empanadas de vigilia: dónde comprarlas en Buenos Aires

Las empanadas de atún son un clásico de la vigilia que gana protagonismo cada Semana Santa en Buenos Aires. Te compartimos algunos lugares donde podés comprar empanadas de vigilia en bodegones con historia hasta pizzerías de autor.

VAP $1.356.900

Alcance 40.000

Las empanadas de atún son un clásico de la vigilia que gana protagonismo cada **Semana Santa en Buenos Aires**. Ya sea como parte de un menú especial o como opción para llevar, distintos restaurantes y rotiserías de la ciudad reversionan esta receta tradicional con toques gourmet, ingredientes frescos y propuestas para todos los gustos.

En esta guía, te compartimos algunos lugares donde podés comprar empanadas de atún, desde bodegones con historia hasta pizzerías de autor y cocinas especializadas en sabores del mar. Las podés cmer ahó o llevarlas a tu mesa.

LA CHANCHA Y LOS VEINTE

Para Semana Santa, La Chancha y los Veinte ofrecerá empanadas de vigilia, una propuesta pensada para quienes desean respetar la tradición sin resignar sabor. Esta parrilla, referente de la cocina argentina y especializada en carnes al asador, se destaca por su ambiente amplio con capacidad para 250 cubiertos, lo que la convierte en un punto de encuentro elegido por familias y grupos de amigos. Además, mantiene su carta accesible bajo el concepto #NOHAYPLATA, que atrae visitantes de toda la capital y el conurbano.

Dirección: Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín)

Instagram: https://www.instagram.com/lachanchaylosveintee/

15/04/2025

CLIC A LA NOTA

Clarín

Locro del 1 de mayo: en qué bodegones y restaurantes de Buenos Aires pedirlo y cuánto cuesta este Día del Trabajador

- En algunos lugares se convierte en el plato único.
- La porción siempre es generosa y se consigue desde $ 5.990.

6.La chancha y los veinte en Villa Pueyrredón

El locro de La Chancha y los veinte.

Esta parrilla de barrio se caracteriza por sus porciones abundantes a buen precio. Sin embargo, en cada fecha patria los guisos cobran protagonismo. Para el 1 de mayo prepararán locro que servirán junto a las empanadas de carne fritas que suelen estar en carta todo el año. **La porción de este guiso en el salón sale $ 8.990 y para llevar $5.990.**

VAP $1.772.356

Alcance 100.620.000

30/04/2025

CLIC A LA NOTA

C5N

BRANDIA™

Entrevista en CANAL E
con

01/05/2025

VAP $1.240.146
Alcance 328.000

CLIC A LA NOTA

Entrevista por el Día de la milanesa

3/05/2025

VAP $3.222.400

Alcance 240.000

CLIC A LA NOTA

OHLALÁ!

Locro, pastelitos y empanadas: estos son los menúes patrios para celebrar el 25 de Mayo

Desde locros tradicionales hasta reinterpretaciones con sello propio, estos restaurantes y cafés preparan menúes especiales para homenajear la cocina argentina en clave criolla. Ideales para disfrutar en el lugar o llevar a casa y celebrar el 25 de Mayo.

VAP $1.356.900

Alcance 40.000

LOCRO DEL 25 DE MAYO EN LA CHANCHA Y LOS VEINTE

El 25 de mayo, La Chancha y los Veinte da un paso como parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad y se suma a los festejos por el Día de la Revolución de Mayo con un clásico infaltable: el locro patrio. Preparado con ingredientes seleccionados y cocción lenta, es la propuesta ideal para compartir en familia o con amigos y rendir homenaje a una de las tradiciones más arraigadas de nuestra cultura gastronómica. Los platos son económicos.

Disponible:
- Para llevar: $6.990
- Para comer en el salón: $8.990

Además del locro, se puede disfrutar de su reconocida propuesta de carnes: vacío, tira de asado y su icónico costillar al asador, cocido lentamente con leña de quebracho durante más de 4 horas para lograr un sabor inconfundible, bien dorado por fuera y jugoso por dentro. Esto acompañado por guarniciones clásicas como papas fritas, puré o ensalada, y los infaltables chimichurri y salsa criolla, completa una experiencia que celebra nuestras raíces y el ritual del encuentro.

Dirección: Av. Gral Mosconi 3279, CABA (a 5 minutos de Gral Paz y Av. San Martín).

Instagram: @lachanchaylosveintee

21/05/2025

CLIC A LA NOTA

FONDO DE OLLA

BRANDIA™

FONDO DE OLLA .COM

EL 25 DE MAYO EN LA CHANCHA Y LOS VEINTE

El locro más popular

Jueves, 22 de mayo de 2025 El domingo 25 de mayo, La Chancha y los Veinte, se suma a los festejos por el Día de la Revolución de Mayo con un clásico infaltable: el locro patrio. Un plato ideal para compartir en familia o con amigos y rendir homenaje a una de las tradiciones más arraigadas de nuestra cultura gastronómica.

• Para llevar: $ 6.990 - • Para comer en el salón: $ 8.990

En esta fecha, que representa el auténtico espíritu

patriótico, La Chancha y los Veinte ofrecerá un locro tanto para consumir en su local como para llevar a casa. A precios verdaderamente increíbles.

Además del locro, se puede disfrutar de su reconocida propuesta de carnes: vacío, tira de asado y su icónico costillar al asador, cocido lentamente con leña de quebracho durante más de 4 horas.

Reservas online a través de la página o directamente en el local.

VAP $219.600

Alcance 125.100

22/05/2025

CLIC A LA NOTA

infobae

Locro, empanadas y guiso de lentejas: recetas tradicionales para celebrar el 25 de Mayo

La fecha se festeja en cada rincón del país con comidas emblemáticas. Cómo prepararlas en sus versiones clásicas y con toques de autor sugeridos por chefs

La **tradición culinaria del 25 de mayo en Argentina** revoca la memoria histórica a través de recetas ancestrales como **el locro y las empanadas**, entre otras. El aniversario de la **Revolución de Mayo**, que puso fin al mandato del virrey Cisneros y dio origen al primer gobierno patrio, se conmemora cada año en el **Día de la Patria**.

Locro al estilo La Chancha y los veinte

Ingredientes (8 porciones)

- Maíz blanco pisado: 800 g
- Poroto pallares: 200 g
- Poroto alubia: 200 g

VAP $4.063.075

Alcance 162.000.000

24/05/2025

CLIC A LA NOTA

Newsweek ARGENTINA

LIFESTYLE

Revolución de Mayo: dónde comer los mejores locros en esta fecha patria

LA CHANCHA Y LOS VEINTE

La consolidada parrilla que fusiona el aire del campo con la energía de la ciudad, se suma a los festejos por el Día de la Revolución de Mayo con un clásico infaltable: el locro patrio. Preparado con ingredientes seleccionados y cocción lenta, es la propuesta ideal para compartir en familia o con amigos y rendir homenaje a una de las tradiciones más arraigadas de nuestra cultura gastronómica. Además del locro, se puede disfrutar de su reconocida propuesta de carnes: vacío, tira de asado y su icónico costillar al asador, cocido lentamente con leña de quebracho durante más de 4 horas para lograr un sabor inconfundible, bien dorado por fuera y jugoso por dentro.

Dirección: Av. Gral Mosconi 3279, CABA

Instagram: @lachanchaylosveintee

VAP $400.000

Alcance 14.700

24/05/2025

CLIC A LA NOTA

NOTICIAS

Día del Padre: 7 lugares para un gran banquete carnívoro

Opciones para agasajar a papá con brasas, milanesas y vistas únicas: parrillas clásicas, bodegones y rooftops para un festejo con sabor a homenaje.

El **Día del Padre** es la excusa perfecta para salir a comer en familia, brindar con un buen vino tinto y darse el gusto con una comida inolvidable. Para muchos padres, no hay plan mejor que una buena carne al fuego, una provoleta chispeante o una milanesa que apenas entra en el plato. Por eso, seleccionamos siete lugares en Buenos Aires —desde clásicos de Puerto Madero hasta joyitas de barrio— donde **el fuego es protagonista** y el homenaje al padre de la casa está garantizado. Hay opciones con vistas panorámicas, cartas extensas, brasas humeantes y platos generosos pensados para compartir.

7. LA CHANCHA Y LOS VEINTE: EL ESPÍRITU DEL ASADO FAMILIAR

En pleno corazón de Devoto (Villa Pueyrredón, Av. Gral Mosconi 3279, CABA), *La Chancha y los Veinte* es sinónimo de comida abundante y ambiente relajado. Con el espíritu de una parrilla de barrio tradicional, pero con una carta bien pensada, este local se ganó el corazón de los vecinos y de los carnívoros más exigentes. **Hay cortes grandes, mollejas, chorizos, chinchulines, provoletas, papas fritas con cheddar y panceta**, y vinos nacionales bien seleccionados. El servicio es ágil y atento, ideal para mesas grandes o familias con niños. Si la idea es sentirse como en casa pero con mejores brasas, este es el lugar indicado para terminar el Día del Padre entre aplausos y sobremesa larga.

VAP $993.750

Alcance 14.246.000

8/06/2025

CLIC A LA NOTA

EL PLANETA URBANO

Día del Padre: más de 30 propuestas gastronómicas para homenajear a papá

VAP
Alcance

LA CHANCHA Y LOS VEINTE

Durante todo el fin de semana del Día del Padre, La Chancha y Los Veinte **ofrece un menú especial** para compartir: cortes clásicos, empanadas caseras, provoletas, achuras y postres tradicionales.

Av. Gral Mosconi 3279, Villa Pueyrredón
IG: @lachanchaylosveintee

11/06/2025

CLIC A LA NOTA

OHLALÁ!

Agenda OHLALÁ! del finde largo del 20 al 22 de junio: nuestros recomendados

Del 20 al 22 de junio, la ciudad se llena de propuestas para disfrutar el finde largo: poesía joven, teatro con mirada contemporánea, cine gratuito, conciertos, cenas con maridaje y sabores patrios en la vereda. Un recorrido por los mejores planes para salir, compartir y celebrar.

VAP $1.356.900

Alcance 40.000

6. Locro del 20 de junio en La Chancha y los Veinte

Este viernes **20 de junio, en conmemoración del Día de la Bandera, La Chancha y los Veinte** —la reconocida parrilla que une el espíritu del campo con la energía de la ciudad— invita a celebrar la argentinidad con un clásico que no puede faltar: el locro patrio.

Preparado con ingredientes seleccionados y una cocción lenta que respeta la tradición, el locro es la propuesta ideal para compartir en familia o con amigos y rendir homenaje a nuestras costumbres más auténticas.

Disponible: para llevar: $8.990 o para comer en el salón: $8.990.

En esta fecha tan significativa, La Chancha y los Veinte propone vivir una experiencia en torno al fuego. Además del locro, se podrá disfrutar de su destacada selección de carnes: vacío, tira de asado y su emblemático costillar al asador, cocido a leña de quebracho durante más de 4 horas, logrando un sabor único, dorado por fuera y jugoso por dentro. Todo acompañado por guarniciones clásicas como papas fritas, puré o ensaladas, y los infaltables chimichurri y salsa criolla, en una propuesta que honra nuestras raíces y celebra el ritual del encuentro.

19/06/2025

CLIC A LA NOTA

PIP!
PARA IR PICANDO

Locro del 20 de junio en La Chancha y los Veinte

Este viernes 20 de junio, en conmemoración del Día de la Bandera, *La Chancha y los Veinte* —la reconocida parrilla que une el espíritu del campo con la energía de la ciudad— invita a celebrar la argentinidad con un clásico que no puede faltar: el **locro patrio**.

Preparado con ingredientes seleccionados y una cocción lenta que respeta la tradición, el locro es la propuesta ideal para compartir en familia o con amigos y rendir homenaje a nuestras costumbres más auténticas.

📍 **Disponible:**

- **Para llevar:** $8.990
- **Para comer en el salón:** $8.990

En esta fecha tan significativa, *La Chancha y los Veinte* propone vivir una experiencia en torno al fuego. Además del locro, se podrá disfrutar de su destacada selección de carnes: vacío, tira de asado y su emblemático costillar al asador, cocido a leña de quebracho durante más de 4 horas, logrando un sabor único, dorado por fuera y jugoso por dentro.

Todo acompañado por guarniciones clásicas como papas fritas, puré o ensaladas, y los infaltables chimichurri y salsa criolla, en una propuesta que honra nuestras raíces y celebra el ritual del encuentro.

¡Cupos limitados!

VAP $145.000
Alcance 10.500

18/06/2025

CLIC A LA NOTA

REDES SOCIALES

BRANDIA™

Rincón Bon Vivant 🍴
@rinconbonvivant

Día Mundial del Queso: se celebra el próximo 27 de marzo; La Chancha y los Veinte le rinde homenaje al queso argentino por excelencia, con un clásico irresistible de su carta, la provoleta al estilo de la parrilla. #queso #provoleta

4:53 p. m. · 21 mar. 2025 · **64** Visualizaciones

CLIC AL POST

SalPimenta
@salpimentaba

Se viene el Día Mundial de la Empanada y compartimos la receta de empanadas de bife de chorizo de La Chancha y Los Veinte
buff.ly/J5bEwON

6:10 p. m. · 5 abr. 2025 · **56** Visualizaciones

CLIC AL POST

Rincón Bon Vivant
@rinconbonvivant

La parrilla "La Chancha y los Veinte" se suma a los festejos por el 25 de mayo, Día de la Revolución de Mayo, con un clásico infaltable: el locro patrio, preparado con ingredientes seleccionados y cocción lenta.
#25demayo #locro

9:56 a. m. · 22 may. 2025 · **144** Visualizaciones

CLIC AL POST

MENCIONES

BRANDIA™

RADIO MITRE

BRANDIA™

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

24/04/2025

CLIC A LA NOTA

URBANA PLAY

BRANDIA™

Agradecimiento del periodista Harry Salvarrey en Perros de la Calle, el programa que conduce Andy Kustnezoff en Urbana Play, por el envío del locro y empanadas

1/05/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

BRANDIA™

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

2/05/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

BRANDIA™

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

9/05/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

16/05/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

23/05/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

BRANDIA™

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

30/05/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

6/06/2025

CLIC A LA NOTA

RADIO MITRE

Mención en Radio Mitre en el programa “Nuestra Mañana” con Marcelo Bonelli

13/06/2025

CLIC A LA NOTA

INVITACIONES

BRANDIA™

Maxi Delgado

Prosecretario de Clarin
Fecha de visita 05/03/2025

Rodrigo Alegre | rodrialegre

Periodista de judiciales del noticiero TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

267 publicaciones **6018** seguidores **565** seguidos

Franco Mercuriali | francomercu

Conductor del noticiero TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

380 publicaciones **155 mil** seguidores **1116** seguidos

francomercu 52 min
Kool & The Gang - Celebration
@lachanchaylosveintee
Vamos TN Central 🔥
@nico_singer
@marina_eltiempo
@barraganflorencia
@sofiaketler
@pablodeleon1
@martin.klajnberg

Sofia Kotler | sofiakotler

Periodista del noticiero TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

274 publicaciones **34 mil** seguidores **993** seguidos

sofiakotler 15 h
La mesaza de #TnCentral en
@lachanchaylosveintee

sofiakotler 15 h
Kool & The Gang - Celebration
@lachanchaylosveintee
Vamos TN Central 🔥
@nico_singer
@marina_eltiempo
@barraganflorencia
@sofiakotler
@pablodeleon1
@martin.klajnberg

sofiakotler 15 h
nico_singer
Festejo "TN CENTRAL"
@lachanchaylosveintee

Florencia Barragan | barraganflorencia

Periodista de economía del noticieron TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

624 publicaciones **38,1 mil** seguidores **1471** seguidos

barraganflorencia 16 h
Layout
Cenita #TNCentral en @lachanchaylosveintee

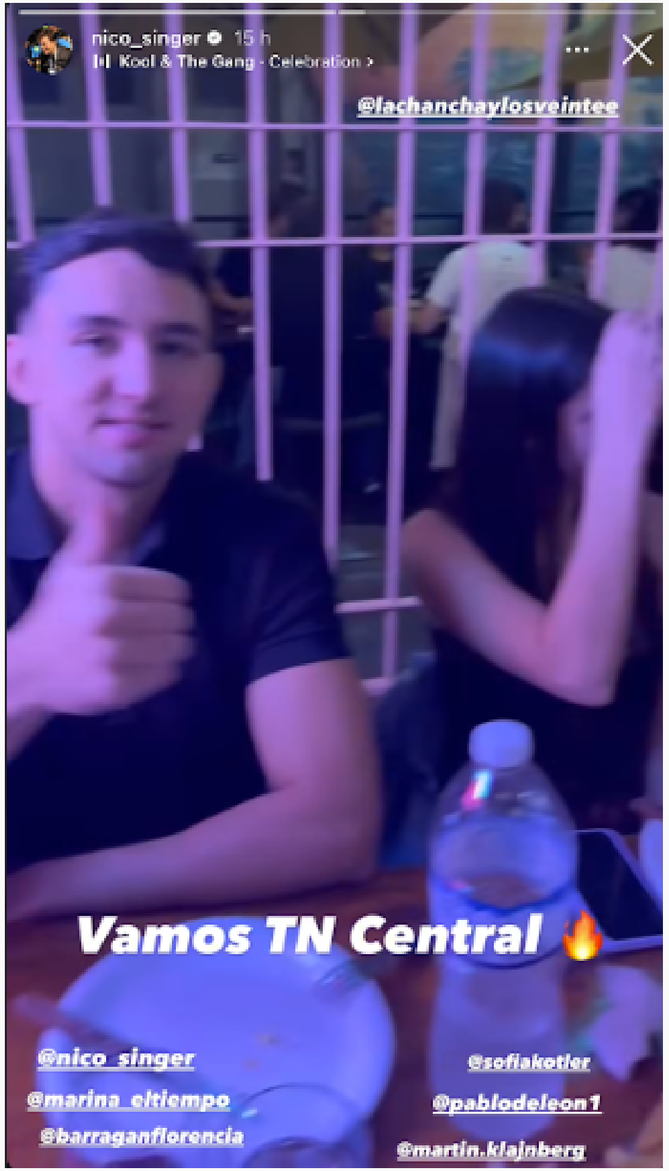
barraganflorencia 15 h
Maxi Trusso · Same Old Story
@lachanchaylosveintee

Nicolas Singer | nico_singer

Periodista deportivo del noticieron TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

969 publicaciones **41,9 mil** seguidores **1064** seguidos

nico_singer 17 h
Festejo "TN CENTRAL"
@lachanchaylosveintee


nico_singer 15 h
Kool & The Gang - Celebration
@lachanchaylosveintee
Vamos TN Central
@nico_singer
@marina_eltiempo
@barraganflorencia
@sofiaketler
@pablodeleon1
@martin.klajnberg

Marina Fernández | marina_eltiempo

Meteoróloga del noticiero TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

290 publicaciones **36,9 mil** seguidores **999** seguidos

marina_eltiempo 15 h
Maxi Trusso · Same Old Story
barraganflorencia
@lachanchaylosveintee

marina_eltiempo 15 h
pablodeleon1
Tremendo lugar
@lachanchaylosveintee
@francomercu
@sofiakotler
@barraganflorencia
@ivanfpuga
@flororellana0k
@nico_singer
@marina_eltiempo
@brandia.pr
@vaninapiccone

marina_eltiempo 15 h
Manguala - Locos X el Asado
Gran equipo el del
#TNCentral
@francomercu @sofiakotler
@barraganflorencia
@martin.klajnberg
@marina_eltiempo
@nico_singer
@flororellana0k
@brandia.pr en
@lachanchaylosveintee

marina_eltiempo 15 h
Avi Snow, MVCA, Zeeba - Feel
Cena #TNCENTRAL
Visitando
@lachanchaylosveintee

Pablo de León | pablodeleon1

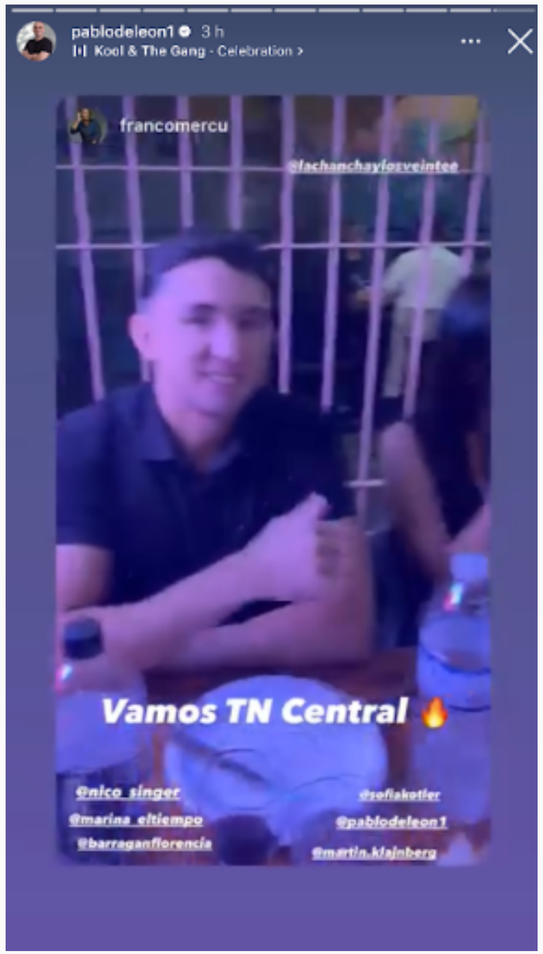
Periodista del noticiero TN Central
Fecha de visita 28/03/2025

675 publicaciones **19,8 mil** seguidores **2591** seguidos

pablodeleon1 18 h
Tremendo lugar
@lachanchaylosveintee
@francomercu
@sofiakotler
@barraganflorencia
@ivanfpuga
@flororellana0k
@nico_singer
@marina_eltiempo
@brandia.pr
@vaninapiccone

pablodeleon1 18 h
Manguala - Locos X el Asado
Gran equipo el del
#TNCentral
@francomercu @sofiakotler
@barraganflorencia
@martin.klajnberg
@marina_eltiempo
@nico_singer
@flororellana0k
@brandia.pr en
@lachanchaylosveintee

pablodeleon1 17 h
nico_singer
Festejo "TN CENTRAL"
@lachanchaylosveintee


pablodeleon1 3 h
Kool & The Gang - Celebration
francomercu
@lachanchaylosveintee
Vamos TN Central
@nico_singer
@marina_eltiempo
@barraganflorencia
@sofiakotler
@pablodeleon1
@martin.klajnberg

Mariana Contartessi | marianacontartessi

Formadora de opinión y periodista en América, Radio La Red e IP Noticias
Fecha de visita 09/04/2025

983 publicaciones **69,1 mil** seguidores **308** seguidos

marianacontartessi 12 h
Dua Lipa · Houdini
@lachanchaylosveintee
Muy buenos precios
Abundante
Divertido para ir en grupo
Responder a marianacontartessi...

Charlie Lopez | charlielopezok

Periodista de TN
Fecha de visita 10/04/2025

1019 publicaciones **339 mil** seguidores **473** seguidos

charlielopezok 1 h
Seguir
@lachanchaylosveintee

Diego Bueno | diegobueno78

Productor de TN
Fecha de visita 11/05/2025

187 publicaciones **474** seguidores **2630** seguidos

OBSEQUIO DE FIN DE AÑO

BRANDIA™

Gabriela Silvestre | gabysilvestre1

Periodista de ELLE Argentina
Fecha de visita 10/01/2025

4 publicaciones **701** seguidores **1346** seguidos

Verónica Dema | verodemaok

Editora web de Ohlala!
Fecha de visita 17/01/2025

101 publicaciones **944** seguidores **1487** seguidos

Maximiliano Sardi | maxi_sardi

Editora de Revista Noticias
Fecha de visita 18/01/2025

119 publicaciones **3610** seguidores **1396** seguidos

maxi_sardi
18 h
Que rico el asado en
@lachanchaylosveintee

INVITACION DE CUMPLEAÑOS

BRANDIA™

Fabiana Ramírez | turca09

Editora general de TN
Fecha de visita 08/01/2025

295 publicaciones **990** seguidores **1461** seguidos

Horacio Convertini | newpompey

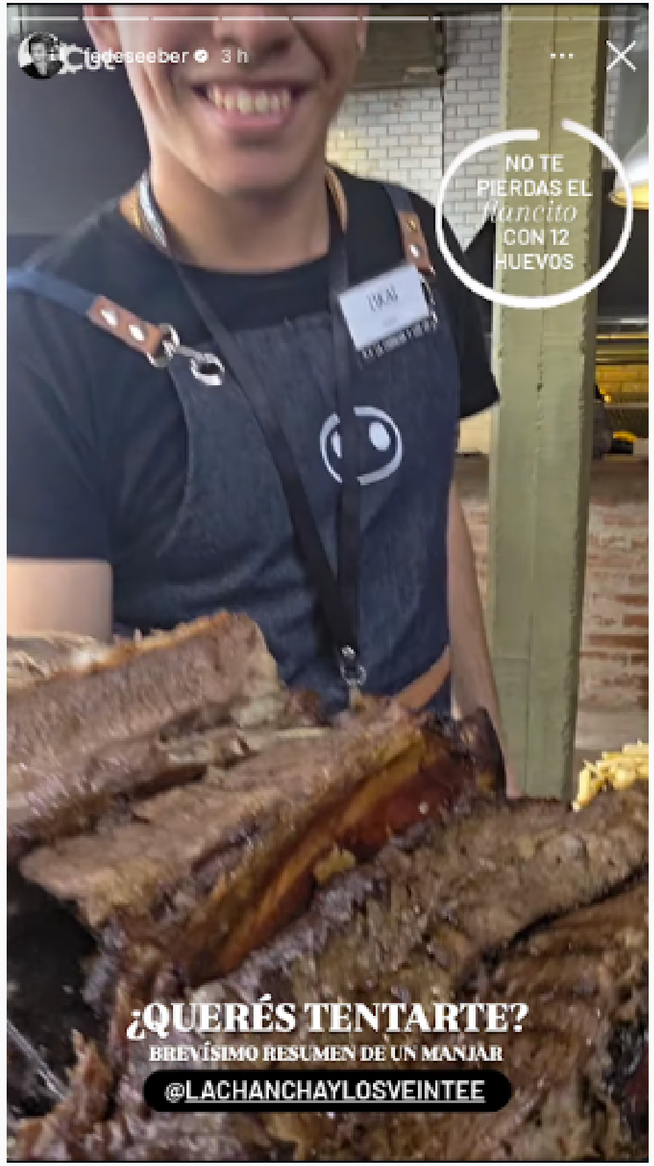
Editor de Revista Viva, de Grupo Clarin
Fecha de visita 05/05/2025

753 publicaciones **2653** seguidores **978** seguidos

Federico Seeber | fedeseeber

Periodista de TN, El Trece y CNN
Fecha de visita 11/05/2025

971 publicaciones **88,5 mil** seguidores **999** seguidos


3 h
NO TE PIERDAS EL
flancito
CON 12 HUEVOS
¿QUERÉS TENTARTE?
BREVÍSIMO RESUMEN DE UN MANJAR
@LACHANCHAYLOSVEINTEE

Pablo Winokur | pablowino

Editor de A24.com.ar
Fecha de visita 16/05/2025

822 publicaciones **9553** seguidores **1196** seguidos

Mariano Yezze | marianoyezzeoficial

Periodista de América TV y A24
Fecha de visita 07/06/2025

383 publicaciones **56,1 mil** seguidores **960** seguidos

marianoyezzeoficial
50 min
Gracias a la gente de @lachanchaylosveinte e que en estos dias me invitaron a seguir celebrando lo 53

INFLUENCERS

BRANDIA™

Peli y Eli | modoturista

Fecha de visita 02/05/2025

988 publicaciones **683 mil** seguidores **1035** seguidos

modoturista 2 h
Del modo de creación >
La Chancha Y Los Veinte
Felíz día del
trabajador
Hoy se come
Locro
Vine a @lachanchaylosveintee a buscar
locro para compartir en familia
¿Uds qué almuerzan hoy?

modoturista 1 h
Una cosa de locros!!!
Todos los ingredientes que lleva
un verdadero locro están acá
@lachanchaylosveintee

CASAMIENTO MAMÁ DE SANDRA BORGHI

1 de marzo

BRANDIA™

Sandra Borghi | sandraborghiok

Periodista de El Trece, TN y Radio Mitre

1999 publicaciones **311 mil** seguidores **3007** seguidos

sandraborghiok 20 h
Seguir
@lachanchaylosveintee

sandraborghiok 20 h
Seguir
@lachanchaylosveintee

sandraborghiok 19 h
Seguir
@lachanchaylosveintee
El momento más emocionante fue cuando su nieta Josefina y el hijo menor de Carlitos, Aarón le cantaron El amor después del amor, y todo los hijos nos paramos en el estribillo para cantar con ellos

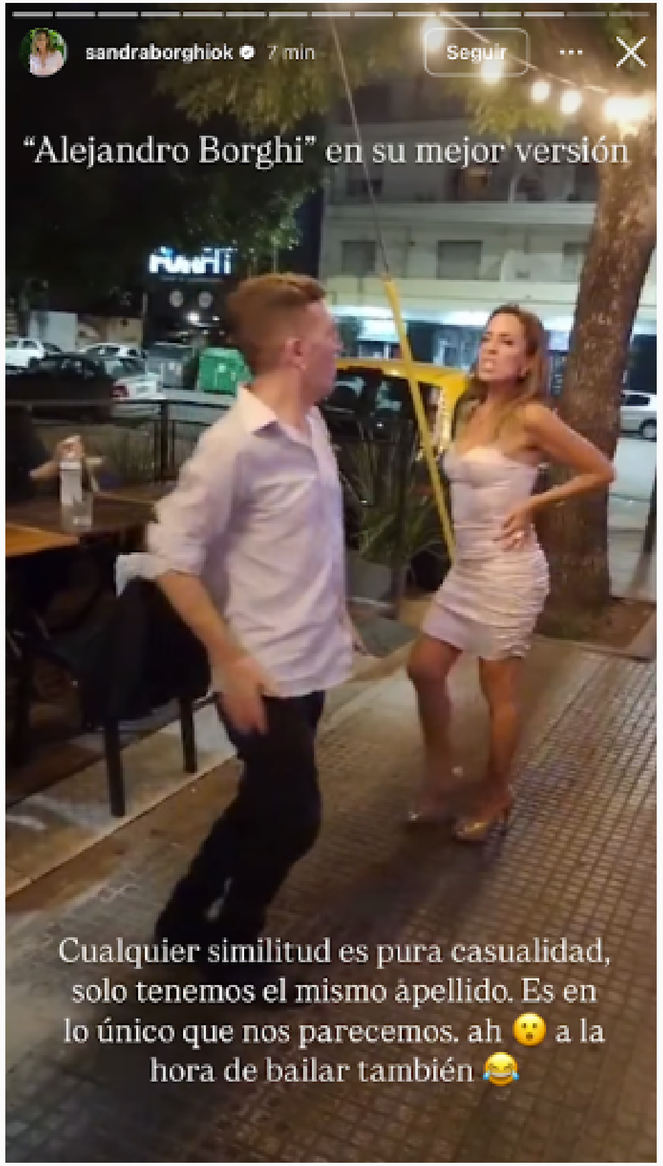
sandraborghiok 19 h
Seguir
Gracias @nataliapellizza por la ambientación hermosa del lugar
@lachanchaylosveintee
AHORA SI A DISFRUTAR DE ESTE LUGAR MARAVILLOSO QUE NOS ABRIÓ SUS PUERTAS COMO SI FUERA NUESTRA CASA, QUE SE BRINDARON DE CUERPO Y ALMA CON LA CALIDAD HUMANA QUE LOS CARACTERIZA. ALLI ARMAMOS TODO, ALTAR, CEREMONIA, MESA PRINCIPAL Y SALÓN PARA BAILAR. LA PASAMOS INCREÍBLES Y TE LO QUIERO RECOMIENDO PARA ORGANIZAR CUALQUIER TIPO DE EVENTOS. LA COMIDA ES IMBATIBLE Y LA ATENCIÓN ÚNICA. UN 10 LES QUEDA CHICO

sandraborghiok 7 h
Seguir
Sin tango en mi familia
NO EMPIEZA LA FIESTA
Humille vieja

sandraborghiok 7 h
Seguir
Y terminamos todos bailando...
ahí voy yo también

sandraborghiok 3 h
Seguir
Que decirles.. a nuestro
juego nos llamaron chicas
@nataliapellizza @geno_sposetti
@solellado @marieldilenarda

sandraborghiok 3 h
Seguir
El brindis 🥂


sandraborghiok 7 min
Seguir
"Alejandro Borghi" en su mejor versión
Cualquier similitud es pura casualidad, solo tenemos el mismo apellido. Es en lo único que nos parecemos. ah 😮 a la hora de bailar también 😂

sandraborghiok 5 min
Seguir
Momento ITALIANO que nunca falte ! 🇮🇹
@lachanchaylosveintee

@sandraborghiok

BRANDIA™

sandraborghiok
La Chancha Y Los Veinte

sandraborghiok PARTE 1: De una noche mágica 💍
Así empezaba la boda de mamá!

La llegada al lugar fue lo más emocionante de todo.
Tres de sus nietos los esperaban con los anillos, mi amiga del alma @nataliapellizza (a quien mamá quiere como a una hija) se encargó de cada detalle, fue la wedding planner, ambientadora y organizadora del evento.

Mamá y Carlitos llevan 6 años juntos, y en el camino nos fuimos sumando todos, sus 7 hijos y nosotros. Decir ensamble ya nos sabe a poco, somos familia y para toda la vida ❤️

Mamá eligió su vestido en @mia__roma. Ella no quería blanco y le encantó el azul, así que todos los nietos fueron vestidos de azul como los abuelos. Solo ellos tenían ese dress code.

Y el lugar fue sin duda la mejor elección.... @lachanchaylosveintee es una parrilla tradicional con la atención del mundo, pero eso no es todo, lo mejor de esta noche fue como se brindaron y nos cedieron todo el salón de afuera para organizar nuestro evento

Les gusta a **vaninapiccone** y **6393 personas más**

4 de marzo

Añade un comentario... Publicar

CLIC AL POST

sandraborghiok
La Chancha Y Los Veinte

sandraborghiok PARTE 2: De una noche mágica 💍

Y pensar que yo me resistía a esta historia de amor que terminó con Carlitos sentado en un panel de Canal 13 con Fabián Doman convenciéndome de que era lo mejor para mi mamá... y mira donde estamos hoy

Una locura hermosa. Hoy no me imagino la vida sin Carlitos ❤️

Saben que cuando yo era chiquita soñaba con tener un hermanito menor... claro tanto se lo pedí al universo que me mandó 7!!! Hay que ser muy precisos en la vida con lo que uno pide al universo 😂

Ellos son mis hermanos del corazón, y son un regalo, porque descubrí que juntos, somos el mejor equipo del mundo, que nada nos puede pasar cuando estamos unidos y porque entre todos, todo lo podemos. Armar esta boda fue hermoso, porque la hicimos entre todos,con que uno ponga en el chat, “chicos no consigo esto, o no puedo con aquello” que todos enseguida encontrábamos la salida, siempre hay uno que dice yo me ocupo o yo puedo. Para mí ese es un regalo del cielo que me mandó mi papá.

Les gusta a **nazadiserio** y **2122 personas más**

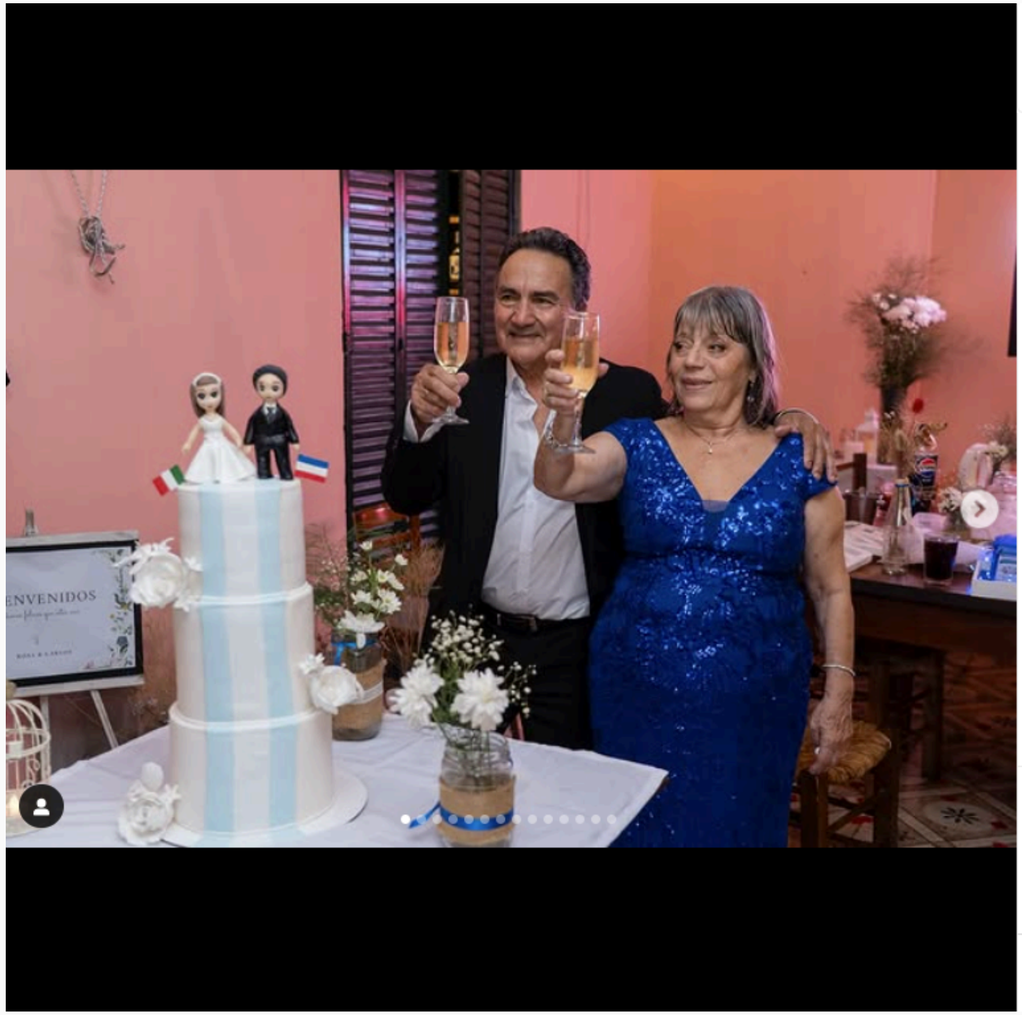
4 de marzo

Añade un comentario... Publicar

CLIC AL POST

@sandraborghiok

BRANDIA™



sandraborghiok
La Chancha Y Los Veinte

sandraborghiok PARTE 3: De una noche mágica 💍

Mamá y Carlitos GRACIAS!
Gracias por esta clase magistral del amor
Gracias por enseñarnos tanto cada día
Gracias por mostrarnos que ninguna batalla está perdida mientras estemos vivos
Gracias por demostrarnos que la vida siempre te da oportunidades, sólo tenemos que estar atentos y preparados para poder verlas
Gracias por dejarnos creer infinitamente que hay un camino eterno del amor y de la felicidad
Gracias por compartir con nosotros su experiencia y hacernos parte
Gracias por disfrutar de la vida como solo ustedes saben hacer
Gracias por mostrarnos una vez más que la construcción es con paciencia y con mucha comprensión
Gracias por enseñarnos que no está muerto quien pelea y que la felicidad es una decisión que tomamos todos los días

Ustedes son nuestro mejor ejemplo de que todo se puede
De que siempre podes volver a empezar
De que no existe edad para el amor
De que los años son solo un número, la verdad está en el espíritu y

Les gusta a **silvanapaolaamato** y **2496 personas más**
4 de marzo

Añade un comentario... Publicar

CLIC AL POST

EVENTO DÍA DEL PERIODISTA

10 de junio

BRANDIA™

Invitados

BRANDIA™

Matías Ortega

Fabián Rubino

Charly López

Javier Díaz

Mariana Contartessi

Carlos Cerveto

Marcela Korzeniewski

Luis Otero

Daniela Gutiérrez

Invitados

BRANDIA™

Máximo Pereyra Iraola

Hugo Macchiavelli

Javier Calvo

Diego Dillenberger

Sabrina Palmieri

Nuria Am

Leo Coscia

Martin Leroux

Mariel Di Lenarda

Invitados

BRANDIA™

Ignacio Bottaro

Federico Oviedo Mor

Fabiana Ramírez

Mariano Onega

Jocelyn Dominguez

Periodista e influencer

Peter Schouten

Corresponsal Holanda

marianacontartessi 3 h
Ver traducción
@lachanchaylosveintee
gracias x la invitación
Last night
@fabian.rubino

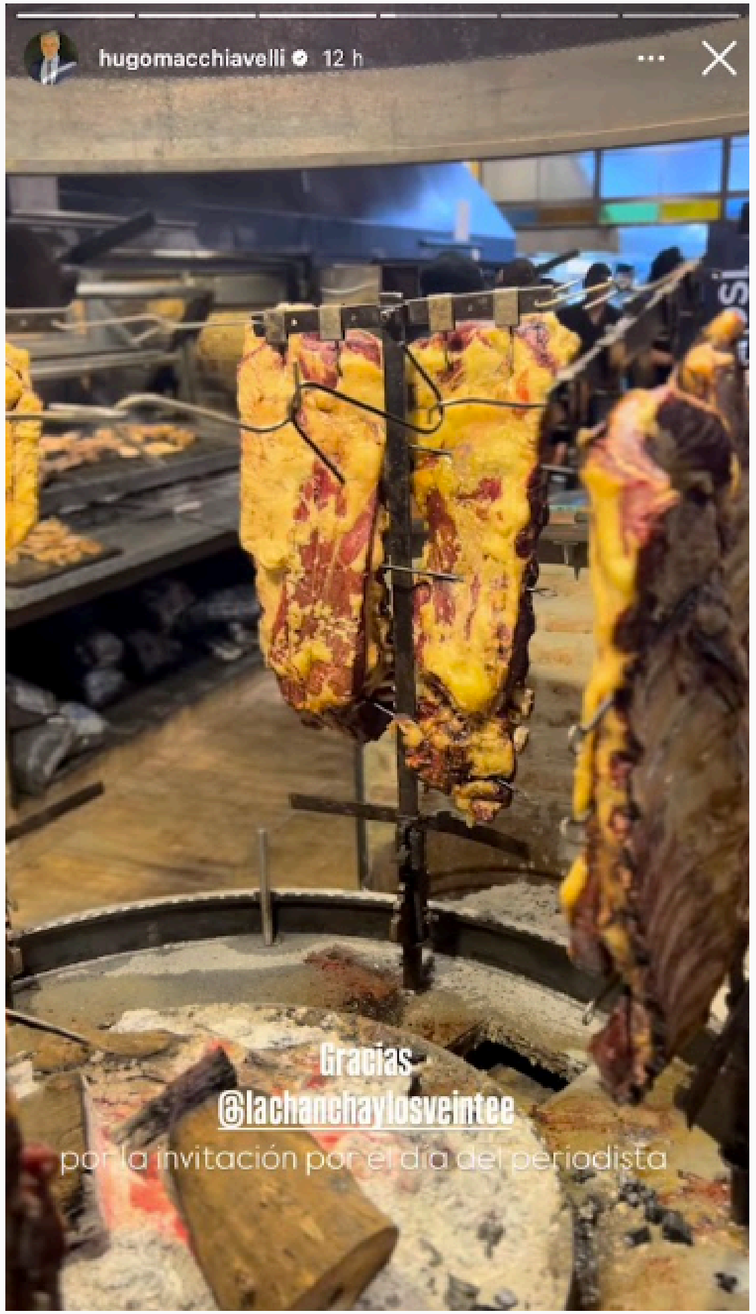
marianacontartessi 3 h
iabottaro
@marianacontartessi
@leocoscia
@jcalvo100
@nuriaaimel
Gracias @lachanchaylosveintee

BRANDIA™

soy.nani
FELIZ DIA DEL PERIODISTA
Gracias! 🐷
@lachanchaylosveintee

maximopi 13 h
@lachanchaylosseintee

leocoscia 9 h
labottaro
@marianacontartessi
@leocoscia
@jcalvo100
Gracias @lachanchaylosveintee


hugomacchiavelli 12 h
Gracias
@lachanchaylosveintee
por la invitación por el día del periodista

nuriaamok
Seguir
@lachanchaylosveintee
Gracias por la invitación !
@brandia.pr

iabottaro 13 h
TV
FELIZ
DIA DEL
PERIODISTA
@lachanchaylosveintee
Villa Devoto, Buenos Aires, Argentina

iabottaro 12 h
@marianacontartessi
@leocoscia
@jcalvo100
Gracias @lachanchaylosveintee

BRANDIA™

jocelyndominguezok 11 h
Lola Young · Messy
Festejo del día del periodista en @lachanchaylosveintee
Gracias @brandia.pr por tan hermoso agasajo
@fabian.rubino
@charlielopezok

jocelyndominguezok 11 h
Layout
FELIZ DIA DEL PERIODISTA
@lachanchaylosveintee
TV
FELIZ DIA DEL PERIODISTA

jocelyndominguezok 11 h
• by Brandía PR •
Día del Periodista
at La Chancha y los Veinte
@lachanchaylosveintee @brandia.pr
Gracias Vani & Camis

peterbuenosaires 19 h
Seguir
Gracias por la invitación
@lachanchaylosveintee
FELIZ DIA
DEL
PERIODISTA

peterbuenosaires 19 h
Seguir
@lachanchaylosveintee

peterbuenosaires 18 h
Seguir
Gracias @lachanchaylosveintee
FELIZ
DIA DEL
PERIODISTA

peterbuenosaires 18 h
Seguir
@lachanchaylosveintee

marcelkor2017 23 h
Seguir
FELIZ DIA DEL PERIODISTA
Gracias @brandia.pr
@lachanchaylosveintee

¡MUCHAS GRACIAS!

BRANDIA™
Comunicación y Relaciones Públicas