

## #BAFoodWeek suma nuevas experiencias a su novena edición

*Se llevará a cabo desde el 17 al 30 de Abril, participarán 50 restaurantes top y los comensales podrán disfrutar de renovadas propuestas gastronómicas con reconocidos chefs y bartenders.*

Ya se acerca una nueva edición de Buenos Aires Food Week (@BAFoodWeek). Dos semanas en las que restaurantes top de Buenos Aires presentan menús especiales a precios amigables.

Cada restaurante abre sus puertas con un menú de tres pasos: aperitivo de bienvenida, entrada, plato principal y postre, a precios accesibles tanto para el almuerzo por **\$240**, como para la cena por **\$390**. Los menús no incluyen bebidas, propina, ni servicio de mesa.

Para acompañar los menús, cada comensal podrá disfrutar de los exitosos cocteles Campari Orange o Aperol Spritz como aperitivo de bienvenida. Cada menú tendrá un aperitivo asignado de acuerdo al estilo del lugar y sus platos. Además esta edición de Food Week suma la presencia de reconocidos bartenders que realizarán los cocteles en algunos de los restaurantes participantes.

Para esta ocasión se suma además la posibilidad de disfrutar de una selección de vinos recomendados por **Bodega Nieto Senetiner**: Nieto Senetiner Reserva y Don Nicanor, a precios de vinoteca al consumir el menú de Food Week.

En esta 9na edición, nuevamente el evento se anticipa en forma exclusiva para socios de tarjetas **American Express Argentina** emitidas por American Express Argentina S.A. y por los bancos autorizados, quienes podrán disfrutar de la experiencia de forma previa entre el **6 al 12 de abril inclusive**.

El evento está patrocinado por [American Express](#), [Campari](#) y [Nieto Senetiner](#). [Restorando](#) y [BA Capital Gastronómica](#) apoyan también esta iniciativa.

En esta novena edición **BA Food Week** continúa aportando a una causa solidaria, luego de más de 230 mil pesos recaudados para la **Fundación Banco de Alimentos**: todos los comensales podrán realizar donaciones en un sobre que será entregado junto a la cuenta.

Durante las dos semanas de duración, el público disfrutará de una oferta de alto nivel degustando platos especiales de reconocidos chefs, y formará parte del evento culinario por excelencia en lo que a la gastronomía respecta en la Ciudad de Buenos Aires, habiendo vendido más de 160 mil menús en las últimas ediciones.

Francisco Chaves nos cuenta cómo es su experiencia en BAFoodWeek, quien asiste desde la primera edición: “Comencé con la primera edición y no me perdí ninguna. Me gusta comer, me gusta aprender y, cuando surgió la oportunidad de comer en estos restaurantes, lo probé.

Y agrega: “Me atrae la idea de que un grupo de personas, determine una oferta de menús en restaurantes, y que sea el momento en el que elijo zambullirme en experiencias de comer en lugares que son reconocidos por su calidad y/o originalidad. No lo tomo como un gasto, para mí es una inversión en una gran muestra de los mejores sabores de Buenos Aires”.

“Buenos Aires Food Week es el evento gastronómico más esperado para los amantes de la gastronomía. Conocer nuevos lugares, nuevas experiencias, planificar y compartir con amigos y familia un momento único como probar nuevos sabores, platos y restaurantes hacen que se convierta en un plan súper esperado que, además, permite ahorrar dinero y convertir esta experiencia en más accesible”, expresó Marina Ponzi - Directora de Buenos Aires Food Week.

Los restaurantes participantes de la novena edición de #BAFoodWeek son:

Aldo's Restoran Vinoteca

Aramburu Bis

Artesano

Le sud

Bahia Madero

Mercado Central

Bice Ristorante

Mizuki

Brasserie Petanque

Namida Nikkei

Captain Cook

Novecento Cañitas

Casa Cruz Brasserie Porteña

Olaya

Clo Clo

Paru Deli

Cosco Peruvian Sushi

Pichon

Dashi

Puerta del Inca

El Burladero

Puratierra

El Quinto cocina asiática

Restaurante Puerto Cristal

Fabric Nikkei

Sexto Brasserie

Green Bamboo

Sipan The Palermitano Hotel

Happening Costanera

Sipan Wyndham Hotel

Happening Puerto Madero

Sivela 465

Inmigrante

Social Paraíso

Italpast La Reserva

Sorrento City

La Cabaña

Sorrento Madero

La Cabrera

Sorrento Recova

La Causa Nikkei

Sottovoce Recoleta

La Panadería de Pablo

Sottovoce Puerto Madero

La Taberna

The Brick Kitchen

Le Grill

Trattoria Olivetti

Ureña

Villegas

Para más información podrás ingresar en:

[www.bafoodweek.com](http://www.bafoodweek.com)

@BAFoodWeek #BAFoodWeek en Instagram y Twitter  
Buenos Aires Food Week en Facebook.

**Contacto de prensa**

Macarena Beltrán

[macarena.beltran.pr@gmail.com](mailto:macarena.beltran.pr@gmail.com)

11-3142-5525

Soledad Quijano

[squijano@partner-press.com](mailto:squijano@partner-press.com)

15-5481-5725