



**Buenos Aires alberga 92 bares que, por su antigüedad, por su arquitectura o por su relevancia, forman parte del patrimonio cultural de la ciudad. Aquí recorreremos tres que fueron tomados de una lista que propone distintos puntos de encuentro. Estos hermosos bares abren sus puertas para compartir su encanto y su historia. ¡Valen la pena!**



**H**ay bares en la ciudad de Buenos Aires que fueron el punto de encuentro de grandes músicos, el espacio de debate de importantes escritores o los lugares de tertulia de actores y políticos. Muchos de ellos, por su antigüedad, por su arquitectura o por su relevancia, son considerados 'notables' y forman parte oficial del patrimonio cultural de la ciudad", resumen, a modo de invitación, desde el Ente de Turismo. Lo cierto es que hay 92 alternativas para disfrutar y empaparse de historia. Aquí nos enfocamos en tres de ellas.

#### Los Galgos

El bar inició su actividad en 1930 de la mano de un asturiano aficionado a las carreras de galgos. Está ubicado en la planta baja del edificio de la esquina noreste de Lavalle y Callao, originalmente residencia de la familia Lezama, donde anteriormente había funcionado una sucursal de las máquinas de coser Singer y, luego, una farmacia.

En 1948, mientras la calle Corrientes no dormía entre tangos, pizzerías, madrugadas y trasnoches, don José Ramos saltó tras el mostrador de Los Galgos. Y, desde allí, vio entrar a Enrique Santos Discépolo, a Julio De Caro, a Anibal Troilo y al doctor Arturo Frondizi –presidente entre 1958 y 1962–, entre tantas otras personalidades, y se convirtió en leyenda.

Tras décadas de servicio en la ciudad, sus puertas cerraron por un tiempo, pero el 1.º de diciembre de 2015 el bar reinició su historia de la mano del gastronómico Julián Díaz y de su pareja, la diseñadora e ilustradora Florencia Capella –creadores del bar 878–. Reconstruyeron el edificio con materiales originales, con la mística de siempre, pero con un espíritu renovado. El ambiente se combina con sillas de madera, un galgo de porcelana, el elegante grifo de bronce con forma de cisne, las puertas vaivén y los cuadros con retratos surrealistas de perros.

Una máquina italiana Nuova Simonelli y unos granos de la más alta calidad garantizan un café ejemplar. El lugar ofrece entradas como el revuelto de Gramajo, el matambre casero con ensalada y la pascualina, y platos que abarcan desde canelones caseros hasta milanesas y carnes a la parrilla. Cuando cae la tarde, se abre paso la coctelería, con foco en el clásico *vermouth*, en un *triole* –queso, aceitunas y maníes–, y en muchas otras variantes, como mortadela con pistachos, embutidos caseros, boquerones, etcétera.

A comer se ha dicho.

#### El Federal

Sus días comenzaron en 1864, cuando abrió como pulpería sobre dos calles de tierra por las que circulaban transportes de tracción a sangre. Parroquianos de los alrededores llegaban en busca de alguna copa, de un juego de dados, de una ronda de naipes o de una apuesta a la riña de gallos. Años más tarde, la pulpería sería reemplazada por un almacén de ultramarinos, aunque su identidad original, vinculada con la venta de alimentos, bebidas y artículos para el hogar sería interrumpida por la apertura de un prostíbulo.

En 1871, una epidemia de fiebre amarilla provocó un éxodo masivo de las familias hacia el norte de la ciudad. Fue entonces cuando sus casonas se alquilaron como conventillos y hoteles familiares para los inmigrantes europeos que llegaron al país a partir de 1880. Décadas más tarde, al excavar el pozo para anclar la emblemática barra del bar, se encontrarían cadáveres sepultados.

Ya en la década de los cincuenta, el edificio reinauguró como almacén con despacho de bebidas y se convirtió en un punto de encuentro y de referencia en el barrio. Pero su esquina también sería recordada por un acontecimiento trágico: la hija del dueño fue asesinada en la puerta del local por su prometido. Al saberse engañado por la joven, la esperó hasta que llegó con su amante y la mató a la vista de todos. La barra de madera maciza con arco en alzada, los mosaicos calcáreos originales, la máquina registradora del siglo XIX, las patas de jamón colgantes, las cubas de roble francés y la colección de botellas antiguas, chapas enlozadas y avisos

**Tourism. A NOTABLE TOUR. Buenos Aires has 92 bars that, due to their age, their architecture or their relevance, are part of the cultural heritage of the city. Through this article, we tour around three of them that have been taken from a list of top meeting points. These beautiful bars open their doors to share their charm and history. They are worth it!** "There are bars in the city of Buenos Aires that have been the meeting points of great musicians, the spaces where important writers have debated or the places where actors and politicians have gathered to have a good time. Many of them, either because they opened many years ago, or due to their architecture or their relevance, have been considered 'notable' and are part of the official cultural heritage of the city," summarize officials from the Secretary of Tourism summarize. At present, there are 92 alternatives to enjoy and steep oneself in history. In this article, we focus on three of them.

#### Los Galgos

This bar opened in 1930. His owner was an Asturian fond of greyhound races. It is located on the ground floor of a building on the northwest corner of Lavalle and Callao Streets. It was originally the house of the Lezama family. Then, it turned into a shop that sold Singer sewing machines and, after that, became a pharmacy.

In 1948, when Corrientes Street had an active nightlife, Mr. José Ramos opened Los Galgos. From behind the counter, he saw Enrique Santos Discépolo, Julio De Caro, Anibal Troilo and Arturo Frondizi –president of the country between 1958 and 1962–, among many other personalities, going into his bar, which became a legend.

After decades, the bar closed for some time; but on December 1, 2015, it opened again led by Julián Díaz, a gastronomy businessman, and his couple, the designer and illustrator Florencia Capella, owners of the bar called 878. They refurbished the building using original materials and kept the style of the original bar, but with a renewed touch. It is decorated with wooden chairs, a porcelain greyhound, an elegant bronze dispenser with the shape of a swan, swinging doors and surrealist paintings of dogs.

The Nuova Simonelli machine and top-quality grains guarantee outstanding coffee. The place offers starters such as *revuelto Gramajo*, meat roulade with salad and *torta pasqualina*. The options for main courses go from home-made cannelloni to *milanesa* and grilled meat. Around 7 p.m., the place offers a variety of cocktails. The classical *vermouth*, which comes together with cheese, olives and peanuts, or many other options, such as *mortadella* with pistachios, home-made cold cuts, boquerones, etc.

And, enjoy your meal!

#### El Federal

It opened in 1864 as a *pulpería* on two dirt roads on which animal-powered vehicles run. People that lived nearby frequented the place to have a drink, play dice or cards, or make a bet on cockfights. Years later, the *pulpería* changed into a grocery store. But its original identity, linked to the sale of food, drinks and household products, would be interrupted by a brothel opening there.

In 1871, an epidemic of yellow fever obliged people to move to the north of the city. It was at that moment that the houses in that area of the city were rented as tenements and family hotels for European immigrants that arrived in the country in 1880. Decades later, when digging to affix the emblematic bar counter, buried corpses were found.

In the decade of the 50's, the building opened again as a grocery store that also sold drinks and became a meeting point in the neighborhood. But this corner would be remembered for a tragic accident: the owner's daughter would be killed at the door of the store by her fiancée. When he found out his girlfriend had cheated on him, he waited for her to arrive with her lover and killed her in front everybody.





The counter made of solid wood with arch, the original tiles, the 19<sup>th</sup>-century cash register, the ham legs hanging, the French oak barrels and the collection of old bottles, enameled plates and 20<sup>th</sup>-century ads are part of the bar's charm. The *picadas* and varieties of cheese, special sandwiches, *tortillas* and pickled dishes, pasta and home-made breads, traditional desserts, craft beer, draft cider and a great variety of aperitifs, wines and drinks complete this tempting invitation. Besides, this place has repeatedly been chosen for photo and advertising productions, as well as for movie scenes such as those in *Cafetín de Buenos Aires*, *El Tango cuenta su historia*, *Custodio de señoras* and *Desde el abismo*.

#### Bar de Cao

"Those that sit at a Cao's table, probably start a truco game after some time," says the writer and reporter Edgardo Lois. This place was built in 1915 by Ambrosio Besana and it could have been a tavern, a *pulpería* or just a house.

It is said that its origins date back to the arrival of the Cao family from San Tirso de Abres in Asturias. The family was made up of parents, seven brothers and one sister, Francisca. It was Ramón, the eldest son, who traveled to Argentina first. Four years later, his brother Julio came and they both rented the corner of Independencia and Matheu Streets to open a grocery store that also sold drinks. They named it La Armonía as a way to recover part of the spirit of those lands where they had grown up.

On December 15, 1927, Vicente Cao boarded the *Mosella* from the port of La Coruña to join his two brothers. These wanted that Vicente gained experience so that he could be in charge of the store; thus, he started working in another store they opened. After Christmas in 1932, José María, called *Pepe*, arrived on board the *Monto Sarmiento*.

Once the team was consolidated, Ramón left them in charge of the business and returned to Spain to look after his widowed mother -Genoveva Rodríguez-, task the eldest son was traditionally charged with. The other two brothers that

publicitarios del siglo pasado son parte de su encanto. Las picadas y las tablas de quesos, los sándwiches especiales, las tortillas y los escabeches, las pastas y los panes caseros, los postres tradicionales, la cerveza de elaboración artesanal, la sidra tirada y la amplia carta de aperitivos, vinos y tragos completan la tentadora invitación.

Además, el sitio fue elegido en numerosas oportunidades como locación para producciones fotográficas y publicitarias, y también participó en escenas de películas como *Cafetín de Buenos Aires*, *El Tango cuenta su historia*, *Custodio de señoras* y *Desde el abismo*.

#### Bar de Cao

"Quien se sienta a una mesa en el Cao inicia un juego de truco con el tiempo", dice una frase del escritor y periodista Edgardo Lois. Se trata de un edificio construido

# AVISO



## Aquí están, estos son

Los 92 bares notables se encuentran distribuidos en 26 barrios porteños.

Flores, La Paternal, Parque Chas, Pompeya, Villa Crespo, Villa Luro, Villa Ortúzar y Villa Urquiza cuentan con uno cada uno; Belgrano, Chacarita, Devoto, San Cristóbal y Villa Santa Rita tienen dos cada uno; Balvanera, Barracas, Boedo, Caballito y Mataderos albergan a tres; en Almagro y en La Boca, aparecen cuatro en cada lugar; cinco están en Palermo y otros tantos hay en Retiro; seis se encuentran en Recoleta; siete, en San Telmo; once, en Monserrat, y nada menos que diecisiete, en San Nicolás.

### Con línea de tres

- **Bar El Federal** Dirección: Carlos Calvo 599. Teléfono: 4300 4313, Web: [www.barelfederal.com.ar](http://www.barelfederal.com.ar)
- **Bar de Cao** Dirección: Independencia 2400. Teléfono: 4943 3694, Mail: [bardecao@gmail.com](mailto:bardecao@gmail.com)
- **Café Los Galgos** Dirección: Callao 501. Teléfono: 4371 3561 Web: [www.barlosgalgos.com.ar](http://www.barlosgalgos.com.ar)

## Here they are

The 92 notable bars are located in 26 porteño neighborhoods. Flores, La Paternal, Parque Chas, Pompeya,

Villa Crespo, Villa Luro, Villa Ortúzar and Villa Urquiza have one each; Belgrano, Chacarita, Devoto, San Cristóbal and Villa Santa Rita have two each; Balvanera, Barracas, Boedo, Caballito and Mataderos have three; in Almagro and in La Boca, there are four in each area; there are five in Palermo and some others in Retiro; there are six in Recoleta; seven in San Telmo; eleven in Monserrat, and, quite a number, seventeen, in San Nicolás.

### Just three of them

- **Bar El Federal**  
Address: Carlos Calvo 599.  
Phone number: 4300 4313  
Website: [www.barelfederal.com.ar](http://www.barelfederal.com.ar)
- **Bar de Cao**  
Address: Independencia 2400.  
Phone number: 4943 3694  
E-mail address: [bardecao@gmail.com](mailto:bardecao@gmail.com)
- **Café Los Galgos**  
Address: Callao 501.  
Phone number: 4371 3561  
Website: [www.barlosgalgos.com.ar](http://www.barlosgalgos.com.ar)

Santiago Ciuffo



en 1915 por Ambrosio Besana, que podría haber sido fonda, pulpería o simplemente una vivienda. La historia segura comienza con la llegada a Buenos Aires de los primeros Cao, oriundos del pueblo asturiano de San Tirso de Abres. La familia estaba integrada por los padres, siete hermanos varones y una hermana mujer, Francisca. Fue Ramón, el hijo mayor, quien en 1918 emprendió la travesía para abrirles camino a los más chicos. Cuatro años más tarde, llegó su hermano Julio, y ambos alquilaron la esquina de Independencia y Matheu para comenzar con un almacén con despacho de bebidas al que llamaron La Armonía, nombre que recuperaba parte del espíritu de aquellas tierras que los habían visto crecer.

El 15 de diciembre de 1927, Vicente Cao embarcó en el *Mosella* desde el puerto de La Coruña para unirse a sus dos hermanos. Ellos querían entrenarlo en el oficio antes de ponerlo al frente del almacén; por eso, lo ubicaron en otro local para que adquiriera experiencia. Luego de la Navidad de 1932, llegó José María –apodado Pepe– a bordo del *Monte Sarmiento*.

Ya formado el equipo, Ramón los dejó a cargo del negocio y regresó a España para cuidar de su madre viuda –Genoveva Rodríguez–, tarea que tradicionalmente le correspondía al hermano mayor. Los otros dos hermanos que se instalaron en Buenos Aires fueron Jesús y Balbino, quienes se dedicaron al reparto de leche, primero en carro, a caballo, y luego en camioneta. La esposa de Balbino supo ser la cocinera oficial de la familia: guisos, sopas y especialidades españolas transformaban cada comida en un reencuentro con sus orígenes. Julio, Vicente y Pepe se repartían los quehaceres del local: abrían de 8 a 23 y no cerraban para comer, pero se turnaban para dormir la siesta. El almacén interrumpía su actividad de 13 a 16, mientras que el bar seguía abierto hasta la noche. Sin

settled in Buenos Aires were Jesús and Balbino, who worked as milkmen, using a horse-driven carriage first, and then a truck. Balbino's wife was the official cook of the family: she delighted them with stews, soups and Spanish specialties through which the family reencountered their origins.

Julio, Vicente and Pepe shared the chores of the store: they opened from 8 a.m. to 11 p.m., they did not close to have lunch but took turns. They made a break from 1 p.m. to 4 p.m. to take a nap, but the bar continued open until late in the evening. However, on Thursday afternoon they closed because they got together with their countrymen in the Spanish centers in Olivos where they enjoyed orchestras, dances and typical foods.

In 1950, during one of these activities in the Asturian Center, Pepe met María Rogelia Rodríguez. He was 39 years old; she was 27. It was love at first sight and eight months later they got married –the celebration was held in the bar. A year later, their first daughter, Alicia, was born. Later, Irma and the twin sisters Mirta and Graciela would come.

During the decade of the 40's, a decree obliged the Cao brothers to separate the bar from the grocery store, which closed at 8 p.m. At that time, the tall display cabinet that is right next to the counter today separated the big room into two. The fresh cold cuts, the prosciutto and the Spanish sardines were some of the specialties of La Armonía. Pasta, sugar and rice were sold by the pound; biscuits, legumes, cans and household products –kerosene, soap and detergent– were sold every day. The most faithful customers had an unofficial advanced credit with the grocer: they wrote down what they bought on a copybook of the store and cancelled the debt at the end of the month.



Santiago Ciuffo

Santiago Ciuffo



embargo, los jueves cerraban a la tarde para reunirse con compatriotas en los centros españoles de Olivos y disfrutar de sus orquestas, bailes y comidas típicas. En 1950, durante uno de los encuentros en el Centro Asturiano, Pepe conoció a María Rogelia Rodríguez. Él tenía 39 años; ella, 27. Fue un amor a primera vista, intenso, que a los ocho meses los llevó al casamiento –el festejo se hizo en el bar– y al año, al nacimiento de su primera hija, Alicia. Más tarde llegarían Irma y las mellizas Mirta y Graciela.

Durante la década de los cuarenta, un decreto los obligaría a separar el bar del almacén, que cerraba a las 8 de la noche. Por aquel entonces, la alta fideera que hoy continúa la barra separaba al extenso salón en dos espacios. Los fiambres cortados en el momento, el jamón crudo y las sardinas españolas eran algunas de las especialidades de La Armonía. Los fideos, el azúcar y el arroz sueltos para su venta al peso, las galletitas de lata, las legumbres, las conservas y los artículos para el hogar –kerosene, jabón y detergente– se vendían a diario. Las clientas más fieles tenían cuenta corriente: ellas mismas anotaban su compra en el cuaderno de los Cao para saldar su deuda a fin de mes. En 1971, la sociedad se dividió: Julio vendió el fondo de comercio a sus hermanos Pepe y Vicente y regresó a España, donde falleció años más tarde. La Armonía fue un negocio próspero y constante hasta la llegada de los autoservicios y supermercados. La salud de los hermanos también comenzó a amenazar la estabilidad del local: en 1999, Vicente dejó este mundo, y seis meses más tarde, con sus 87 años, Pepe bajó la cortina del almacén por última vez. Posteriormente, viajó a su pueblo natal y murió poco tiempo después de su regreso, el 14 de abril de 2002.

Entre 2000 y 2004, la esquina levantó sus persianas con unas pocas reformas, con un nuevo nombre –Bar de Cao– y con nuevos dueños: primero, el *habitué* y vecino Néstor Rosales, y luego, el músico Jorge Mehaudy. Su versión definitiva llegó con la reapertura en septiembre de 2005.

Las visitas de los artistas León Ferrari y Roberto Del Villano, los fileteados del letrista y dibujante Guillermo Pérez Bravo, las ficciones literarias del escritor Edgardo Lois,



Santiago Ciuffo

In 1971, this partnership broke up: Julio sold his goodwill to his brothers Pepe and Vicente and returned to Spain, where he died some years later. La Armonía was a prosperous store until minimarts and supermarkets appeared. The brothers' health problems also started threatening the stability of the store: in 1999, Vicente died and, six months later, at the age of 87, Pepe closed the store. Later, he traveled to his birthplace and died soon after he returned, on April 14, 2002.

Between 2000 and 2004, the place opened its doors again with just a few changes, but with a new name –Bar de Cao– and new owners: first, the regular customer and close neighbor Néstor Rosales; then, the musician Jorge Mehaudy. The refurbishment finished when the bar opened its doors once again in September 2005.

The visits of the artists León Ferrari and Roberto Del Villano, the *fileteado* of an expert in lettering and draftsman Guillermo Pérez Bravo, the chronicles of the urban historian Horacio Spinetto and of the museologist Diego Ruiz, and the meetings between the President of the *Lunfardo Porteño* Academy Otilia Da veiga and Concepción Gamás are some of the traces that keep the spirit





las crónicas del historiador urbano Horacio Spinetto y del museólogo Diego Ruiz, y los encuentros de la presidenta de la Academia Porteña del Lunfardo Otilia Da Veiga y de Concepción Gamás son algunas de las huellas que mantienen vivo el espíritu de los hermanos Cao, dupla invencible que el barrio adoró y que las paredes, los muebles y las vitrinas de su almacén y bar –su casa– recuerdan con celo cariñoso. A más de cien años de la fundación de su edificio, amanece cada día como espacio de encuentros y rituales: el *vermouth* a media mañana, la sobremesa sin apuro, el truco de la tarde, la charla sobre la vida, un tango canción y un fileteado colorido. Anochece, en cambio, con un deseo: mantener siempre encendido el recuerdo de Pepe y Vicente, sus fieles servidores.

*"Conocerlos y compartir la atmósfera amable de las charlas de café disfrutando de un clásico cortado es ritual obligado para los habitantes de la ciudad y una experiencia imperdible para los viajeros",* advierten desde el Ente. Solo podemos agregar que estamos absolutamente de acuerdo. ¡Adelante!

of the Cao brothers alive. These were beloved persons in the neighborhood and the walls, furniture and displays of their store and bar –their house– still remember them with affection.

More than one hundred years after its foundation, Bar de Cao keeps on being a place where people meet and repeat certain actions that have become rituals: the mid-morning *vermouth*, the unhurried after-meal conversations, the afternoon *truco*, the talks about life, a tango or a colorful *fileteado*. But, in the place there is a wish: to keep the memories of Pepe and Vicente, the place's faithful servers, alive.

*"To visit these places and have a classical cortado in a friendly environment is a ritual for the people that live in the city and an experience not to be missed for tourists,"* officials from the Secretary of Tourism say. We can just add that we could not agree more.

Let's visit them!