

El restaurante más caro de Argentina está en Mendoza: un menú cuesta casi \$3 millones

25/09/2024



La **gastronomía mendocina** se ha vuelto una de las costosas del mundo si se compara los valores en dólares con Ibiza, Nueva York o París. Hay quienes están dispuestos a pagar hasta **2.250 dólares blue (alrededor de \$2.800.000)** por una experiencia de alta cocina, acompañada de selectos vinos de exportación.

Este exclusivo disfrute se vive en **Angélica Cocina Maestra**, un restaurante ubicado en Agrelo, Luján de Cuyo, en un espacio rodeado de viñedos y montañas. En 2024, recibió una mención especial en la **Guía Michelin Latinoamérica**, y el equipo aspira a obtener una estrella en próximas ediciones.

Cómo es el menú más costoso del país

Comer en Angélica Cocina Maestra es una experiencia que incluye un menú de **12 pasos**. El valor base de la comida sin vinos es de \$179.000 (145 dólares blue), pero el precio puede incrementarse significativamente **dependiendo de los vinos seleccionados**. Por ejemplo, el menú más económico con maridaje asciende a \$257.000 (206 dólares blue), mientras que las opciones más exclusivas pueden llevar la cuenta a cifras astronómicas.



Angélica Cocina Maestra.

Uno de los menús más destacados es la experiencia **“Wine First”**, donde los vinos son protagonistas. Este maridaje incluye etiquetas como el **Adrianna Vineyard White Bones** y el **Catena Zapata Malbec Argentino**, lo que eleva el costo total de la comida a **\$347.000** (280 dólares blue).

Para los más exigentes, la opción más cara es una cata vertical denominada **“Escalera al cielo”**, que incluye diferentes añadas del prestigioso vino **Estiba Reservada**. Este menú exclusivo, con un valor total de **\$2.801.000** (2.250 dólares blue), incluye botellas que, en el mercado internacional, pueden alcanzar precios de hasta 7.000 dólares.

Cómo nace Angélica Cocina Maestra

El restaurante toma su nombre de **Angélica Zapata**, madre de Nicolás Catena Zapata, propietario de la emblemática bodega

mendocina. Angélica fue maestra rural desde los 16 años y dedicó su vida a la enseñanza con un compromiso feroz, incluso ofreciendo clases adicionales los sábados a los alumnos que necesitaban apoyo. Esta pasión por la educación y la dedicación está plasmada en el espíritu del restaurante.

Laura Catena, hija de Nicolás, fue la creadora de este espacio, junto a Alejandro Vigil, gerente de enología de la bodega. En 2024, el equipo se consolidó con la incorporación del chef **Maximiliano Mastrangelo** (de Universo Vigil), junto a **Juan Manuel Santamarina** como gerente del restaurante, y los chefs **Juan Manuel Feijoo** y **Josefina Diana**, ambos provenientes del renombrado restaurante Amarra.



Angélica Cocina Maestra.

El objetivo es claro: alcanzar la perfección en la cocina de productos de estación, con un menú que fusiona sabores locales y técnicas de alta gastronomía.

Cómo es el restaurante

El restaurante, que tiene una capacidad limitada para 40 personas, ofrece una vista privilegiada a los viñedos y a la imponente estructura de la **Bodega Catena Zapata**, cuya arquitectura recuerda a una pirámide maya. Cada detalle del entorno, desde los ventanales hasta la terraza y la huerta, está diseñado para crear una atmósfera que combina lo mejor de la naturaleza con la alta gastronomía.



Angélica Cocina Maestra.

El edificio que alberga a Angélica Cocina Maestra se erige sobre antiguas cavas de una bodega de 1920, y su diseño recuerda a un borgo italiano, rodeado de viñedos que cambian de tonalidad según la estación. Los visitantes pueden recorrer la **cava subterránea** y la **Sala del Espejo**, un espacio íntimo donde una piedra de obsidiana negra ilumina con luz natural,

invitando a reflexionar en el “reflejo del alma”, como lo describe el propietario.

Fuente: Clarín