

La Guía Michelin eligió la mejor gastronomía de Argentina: los restaurantes mendocinos que ganaron su estrella

08/04/2025



Desde la **Bodega Susana Balbo**, en Luján de Cuyo, la **Guía Michelin** eligió a los mejores locales gastronómicos de la Argentina. Se trata de uno de los eventos turísticos del año, que tuvo a trece cocinas y chefs de Mendoza entre los destacados y quienes, incluso, mantuvieron su calidad por lo que repitieron el logro alcanzado en 2024.

La prestigiosa publicación recopila los mejores restaurantes que los inspectores profesionales, independientes y anónimos

de la Guía encuentran en un destino.

Entre estos restaurantes, los que ofrecen las experiencias gastronómicas más destacadas reciben Estrellas Michelin, de una a tres, mientras que los que proponen las comidas con una relación calidad-precio más interesantes se destacan con otra distinción: el Bib Gourmand.

El conductor **Iván de Pineda** fue el maestro de ceremonias de una noche en la que estuvieron destacados chefs, bodegueros y empresarios gastronómicos.



El gobernador **Alfredo Cornejo**, junto con la secretaria de Turismo **Gabriela Testa**, participaron de la gala. También se sumó la vicegobernadora **Hebe Casado** y los intendentes **Ulpiano Suarez** y **Esteban Allasino**, entre otros.

Los elegidos podrán recibir una **Estrella Michelin**, **Bib Gourmand**, **Estrella Verde Michelin** o un **Premio Especial**.

Recomendados 2025 en Mendoza

- **Ana Bistró**, Alejandro Galliski
- **Assemblage**, Mauro Porfiri
- **Brutal**, Eugenia Adriazola
- **La Vid-Bodega Norton**, Facundo Di Fabrizio
- **Los Bocheros**, Lucas Olcese
- **Martino Wines**, Javier Quinteros



Recomendados 2025 en Buenos Aires

- **Alcanfor**, Julián Galende
- **Evelia**, Máximo Togni
- **Fico**, Estefanía Maiorano y Martín Sclippa
- **Han**, Pablo Park
- **Horta**, Lucas Díaz
- **La Cabaña**, Carla Guadalupe Barrea

- **Michel Rolland Grill & Wine**, Magalí Núñez
- **Osaka Concepción**, Juan Matsuoka
- **Raíx**, Hernán Sondereguer
- **Ultramarinos**, Maximiliano Rossi

Mejor chef joven

- **Nicolás Tykocki**, de **Ácido**

Bib Gourmand 2025 en Buenos Aires

- **Ácido**, Nicolás Tykocki
- **Ajo Negro – Mar de Tapas**, Emanuel Álvarez y Emiliano Nahuel
- **MN Santa Inés**, Jazmín Maturet



Mejor sommelier 2025

- **Elena Fernanda Cabrera y Leonel Ismael Castro Ortiz**, de Trescha, Buenos Aires.

Estrella Verde 2025

- **Alcanfor**, Julián Galende, Buenos Aires
- **Angélica Cocina Maestra**, Josefina Diana y Juan Manuel Feijoo, Mendoza
- **Osadía de crear**, Flavia Amad, Mendoza



Y la mantuvieron

- **Zonda Cocina de Paisaje**, Mendoza
- **Casa Vigil**, Mendoza
- **Riccitelli Bistró**, Mendoza

Estrella Michelin 2025

- **Angélica Cocina Maestra**, Josefina Diana y Juan Manuel Feijoo, **Mendoza**
- **Riccitelli Bistró**, Juan Ventureyra, **Mendoza**

Los que mantuvieron su Estrella Michelin

- **Don Julio**, Pablo Jesús Rivero y Guido Tassi, Buenos Aires
- **Trescha**, Tomás Treschanski, Buenos Aires
- **Azafrán**, Sebastián Weigandt, **Mendoza**
- **Brindillas**, Mariano Gallego, **Mendoza**
- **Casa Vigil**, Iván Azar, **Mendoza**
- **Zonda Cocina de Paisaje**, Augusto García, **Mendoza**



Dos Estrellas Michelin

- Aramburu, Gonzalo Aramburu, Buenos Aires

Las distinciones de la Guía Michelin

- **Una Estrella Michelin:** cocina de alta calidad, el restaurante merece una parada.
- **Dos Estrellas Michelin:** excelente cocina, el restaurante merece un desvío.
- **Tres Estrellas Michelin:** cocina excepcional, el restaurante merece un viaje especial.
- **El Bib Gourmand:** buena calidad, buen precio, nuestra mejor relación calidad-precio.
- **La Estrella Verde Michelin:** un restaurante comprometido activamente con la transición gastronómica

Fuente: El Sol –
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/en-vivo-la-guia-michelin-elig-en-la-mejor-gastronomia-de-argentina-en-mendoza/>