vinetur

Cruz Pampa refuerza su propuesta con sabores de primavera y una exclusiva incorporación en bodega

El asador de Conde Altea, 29, incorpora platos más frescos a la carta y adelanta un formato de experiencia mensual en torno a la parrilla

miércoles 6 de mayo de 2026

ESCRITO POR IRIS



Con la primavera ya instalada, hay referencias de la carta que se convierten en imprescindibles. Esta temporada, el restaurante **Cruz Pampa** introduce recetas más frescas para compaginar la experiencia de la carne, que es su producto principal. Además, actualiza sus maridajes y anuncia una nueva experiencia que muy pronto aterrizará en el local y que pondrá al cliente al servicio del chef.

Con respecto a los dos platos de temporada que llegan al restaurante, son propuestas que combinan la fruta y la verdura. El primero de ellos es la ensalada de naranja asada, un plato que introduce un perfil más fresco dentro de la propuesta habitual del asador. Elaborada con naranja valenciana de temporada, mezcla una base de brotes verdes, queso de cabra, naranja pasada por la brasa y, como acompañamiento, una vinagreta del mismo cítrico. Una opción pensada para equilibrar la experiencia y acompañar las carnes con un producto más ligero. El segundo es la parrillada de vegetales de temporada, que refuerza la apuesta por el producto local y amplía las opciones para aquellas personas que buscan propuestas vegetales sin renunciar al sabor de la brasa.

Maridajes exclusivos

Cruz Pampa amplía la parte gastronómica, pero también la líquida. El restaurante de la calle Conde Altea, 29, **acaba de establecer un acuerdo con una bodega boutique argentina** que les permitirá ofrecer vinos únicos en la ciudad. Se trata de **Che Bandoneón**, proyecto encabezado por el enólogo Agustín Sosa, con viñedos situados en zonas de altitud del Valle de Uco y en Luján de Cuyo, en Mendoza.

Esta representa una nueva línea de vinos argentinos orientados a la gastronomía: perfiles más frescos y versátiles. Con una crianza de nueve meses en barrica, la propuesta busca posicionarse como una alternativa a lo ya existente dentro del mercado español, combinando identidad, calidad y accesibilidad para el público.

Lo que vendrá

De cara a los próximos meses, Cruz Pampa ya está desarrollando una nueva propuesta que unirá dos conceptos: **el de menú degustación guiado y el de la parrilla**. Se tratará de un omakase con la carne como protagonista, el cual estará inspirado en el

tradicional omakase japonés en el que los comensales se dejan guiar por los chefs desde el principio y hasta el final. Se celebrará una vez al mes y contará con una selección de cortes y técnicas en las que ya está trabajando el equipo.

A través de estas nuevas incorporaciones, Cruz Pampa continuará extendiendo su propuesta de woodfire steakhouse en València, uniendo producto, temporalidad y nuevas formas de vivir la parrilla.

Sobre Cruz Pampa

Cruz Pampa es un asador ubicado en el número 29 de la calle Conde de Altea, en València, reconocido por su especialización en carnes a la brasa y su respeto por la tradición del asado. Tras iniciar una nueva etapa a finales de 2024 bajo la dirección de los argentinos Hernán Sale y Sebastián Pelella, el restaurante ha renovado su propuesta gastronómica manteniendo la esencia que lo convirtió en un referente local. Su carta combina cortes europeos e importados de Argentina, junto a entrantes y guarniciones elaboradas en horno de barro. El espacio destaca por su parrilla abierta y acristalada, la cual permite a los comensales disfrutar del proceso de cocinado en directo en un ambiente sin humos.