vinetur

CENTAURO Fine dining en Mendoza: una experiencia que se indaga y se pregunta a si misma

Las preguntas redefinen su nuevo menú, con combinaciones inesperadas y una ejecución técnica impecable

jueves 7 de mayo de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Visitamos **Centauro,** uno de los espacios que hoy redefine la escena gastronómica de Mendoza, con una propuesta de fine dining donde la cocina, el vino y el concepto se integran en una experiencia sensorial profunda.

La experiencia comienza con una carta pensada para acompañar al comensal que llega tras un día de bodegas o montaña. Pero es en su menú por pasos donde la propuesta alcanza su máxima expresión: una secuencia que combina creatividad, técnica y una mirada estética cuidada al detalle.



Cada plato funciona como una postal de esa pregunta inicial. Ingredientes locales y nacionales (como el abadejo, el langostino, ambos del mar argentino) combinaciones inesperadas y una ejecución técnica impecable construyen una narrativa que evoluciona a lo largo del recorrido. La cocina no busca imponerse, sino interpretar su cuestionamiento.



La cava es otro de los grandes protagonistas. Con más de 100 etiquetas —incluyendo una destacada selección de alta gama—, Centauro propone un viaje por los distintos terroirs de Mendoza, desde etiquetas de bodegas reconocidas hasta microvinificaciones de autor. Los maridajes, cuidadosamente diseñados, potencian cada plato y elevan la experiencia.



Uno de los momentos más interesantes se da en la propuesta donde el Malbec se expresa en distintos terroirs del Valle de Uco, evidenciando cómo una misma variedad puede transformarse según su origen. Una lectura enológica que dialoga directamente con la cocina.



La experiencia se completa con una barra de coctelería que combina clásicos y creaciones signature, sumando otra capa de exploración sensorial.



Aris Pabón es el Chef en Centauro. Ser parte de la red internacional Great Wine Capitals Global Network posiciona a Centauro dentro del circuito global del enoturismo, donde la gastronomía juega un rol cada vez más relevante. En paralelo, su espíritu de precisión, creatividad y búsqueda constante lo acerca a los estándares de la MICHELIN Guide, consolidando su lugar en la alta cocina del oeste del pais.



Felipe Fernández es el Sous Chef. Centauro no es solo un restaurante, es una forma de entender la gastronomia local desde una nueva perspectiva: más contemporánea, más sensorial y profundamente conectada con el chef y su equipo.

Centauro Restaurante : Av. Perú 1156, M5500 Ciudad, Mendoza

Por Mariana Bergutz Comunicación especializada Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet