vinetur

The Argo cumple tres años con una nueva carta en Vilamoura

El bar del Algarve suma premios y refuerza su apuesta por técnicas de vanguardia y producto local

martes 2 de junio de 2026



The Argo Cocktail Bar celebra su tercer aniversario en la marina de Vilamoura con el lanzamiento de una nueva carta de cócteles. El espacio, centrado en la coctelería contemporánea, presenta esta renovación en un momento en el que mantiene su presencia en la escena internacional tras haber ganado por tercer año consecutivo el premio a Best Hotel Bar en los Lisbon Bar Show Awards.

El bar, situado en el puerto deportivo de Vilamoura, en el Algarve, ha ido ganando peso en los últimos tres años como uno de los nombres más reconocidos de la coctelería en la Península Ibérica. En 2025 recibió dos estrellas en la lista Top Cocktail Bars y fue nominado a Mejor Equipo de Bar y Mejor Carta de Bar en el Lisbon Bar Show. La nueva propuesta llega, además, con la continuidad de Nelson de Matos al frente del equipo.

De Matos fue nombrado Mejor Bartender en los Lisbon Bar Show Awards 2024. Antes de asumir la dirección de The Argo, inició su carrera en el histórico Savoy Hotel de Londres. Desde Vilamoura, lidera ahora una barra que trabaja con ingredientes locales, técnicas actuales y referencias mitológicas para construir una experiencia inspirada en el mar y en los viajes de los Argonautas.

El propio De Matos explica que la nueva carta supone una evolución natural del concepto del bar. Según señala, el equipo sigue trabajando con técnicas como la clarificación, la fermentación y la reutilización, con una orientación cada vez más cercana al zero waste y con una atención constante a los ingredientes locales y de temporada.

Entre las nuevas creaciones figura The Whisper, un cóctel delicado y aromático que mezcla vodka Grey Goose, bambú, lichi, hierbas y soja. La bebida busca un perfil sutil y exótico dentro de una carta que combina referencias marinas, vegetales y fermentadas.

Otra de las propuestas es Coast to Coast, una receta que remite al océano mediante notas marítimas y cítricas. Lleva ginebra Martin Miller’s Westbourne, vodka Grey Goose, pan sin gluten, chile, vinagre de sidra, notas salinas, lima, mantequilla vegetal, sal y cilantro.

La carta incorpora también Soul of Japan, una mezcla de vodka Grey Goose Pear, ginebra japonesa, umeshu, sudachi, miso, mirin y umeboshi. El resultado se apoya en el umami y en sabores fermentados. Junto a ella aparece Hansik Heritage, inspirada en la cocina coreana, con vodka Grey Goose Lemon, kimchi, calamansi y notas de cinnamon roll.

Como bebida de la casa, The Argo sigue representando la esencia del Algarve con un perfil salino y mineral. En su elaboración se emplean ingredientes como plancton, hinojo marino e ínula, con ginebra premium como base.

La nueva carta incluye además propuestas más lúdicas y con un punto nostálgico. Popcorn & Apples combina Jack Daniel’s Calvados con notas de palomitas tostadas, manzana verde, té rooibos, mantequilla vegetal y vainilla. A ello se suma Did You Have Your Veggies?, un cóctel fresco y vegetal elaborado con ginebra Martin Miller’s Summerful, azúcar y verduras.

La sostenibilidad sigue siendo una parte central del proyecto. The Argo trabaja con productores locales, entre ellos Ria Fresh, empresa pionera en el cultivo sostenible de plantas halófitas en el Algarve. Esa colaboración permite acceder a ingredientes que buscan reflejar la esencia de la Ría Formosa en cada cóctel.

Desde su apertura, el bar ha reunido varios reconocimientos en premios nacionales e internacionales. Entre ellos figuran el Mejor Bar de Hotel de la Península Ibérica en los Premios Hotel & Mantel 2023 de Condé Nast Traveler, el Mejor Bar de Hotel y Mejor Bartender en los Lisbon Bar Show Awards 2023, una estrella en Top Cocktail Bars 2024, el Mejor Bar de Hotel y Mejor Bartender en los Lisbon Bar Show Awards 2024, dos estrellas en Top Cocktail Bars 2025, el Mejor Hotel Bar en los Lisbon Bar Show Awards 2025 y 2026, además de las nominaciones a Mejor Carta y Mejor Equipo en los Lisbon Bar Show Awards 2025 y a Mejor Cocktail Bar en los Hotel & Mantel Awards 2025.

The Argo Cocktail Bar abre de 17:00 a 1:00 en la Marina de Vilamoura. Las reservas pueden hacerse a través de su web, por teléfono o por correo electrónico, y el bar mantiene también actividad en Instagram.