vinetur

Cruz Godoy irrumpe en Palermo con una apuesta al fuego y al vino por copa

El restaurante lleva a Buenos Aires brasas sofisticadas, etiquetas premium y champagne servido por copa con tecnología Coravin

miércoles 24 de junio de 2026



Cruz Godoy ha abierto este miércoles, 24 de junio, en el barrio de Palermo, en Buenos Aires, con una propuesta centrada en la cocina a las brasas y una carta de vinos pensada para el servicio por copa, incluidos vinos de alta gama y champagne.

El restaurante está situado en la calle Godoy Cruz y toma su nombre de esa ubicación, invertida. La iniciativa parte de un equipo con experiencia previa en hostelería que, tras gestionar un espacio donde convivían una propuesta de carnes y la cafetería de especialidad ISPICA, ha decidido volver a trabajar con fuego como eje de su cocina.

La casa define su oferta como una cocina contemporánea de fuego. La carta combina producto argentino con técnicas y sabores de Asia, Oriente Medio y varios países de Latinoamérica. El menú cambia en función de la temporada y de la disponibilidad del producto.

Tute Gutiérrez, chef ejecutivo de Cruz Godoy, afirma que el fuego ocupa un lugar central en la cultura argentina y que la intención del proyecto es dar “un salto de calidad y sofisticación” a la leña sin perder el carácter cercano de la mesa compartida. Su trayectoria incluye etapas profesionales en Argentina, Perú, Suecia, Filipinas y Uruguay.

Entre los platos que forman parte de la propuesta figuran pan y salsas, choclo, puerro con panceta y café, ojo de bife madurado en koji y pacú. En los postres aparecen versiones propias de sabores conocidos, como queso y dulce, helado de fernet y crème brûlée de mate cocido quemado.

La sala ha sido planteada con menos mesas de las que permitiría el local, con iluminación tenue, música elegida por el equipo y un servicio próximo. Desde el restaurante señalan que buscan una experiencia más íntima y sin protocolos innecesarios.

El vino ocupa un papel central en el proyecto. La selección ha sido curada por Valentina Litman y se organiza por perfiles sensoriales en lugar de hacerlo por cepas o bodegas. La carta reúne etiquetas internacionales, productores argentinos emergentes y variedades criollas e históricas.

Cruz Godoy incorpora además un sistema para servir por copa vinos premium que normalmente se ofrecen solo por botella, incluyendo vinos espumosos, conservando las burbujas. El restaurante asegura que está entre los primeros de la ciudad en incorporar este sistema.