vinetur

RIP Steak House: las hamburguesas premium ahumadas que revolucionan la gastronomía de Ituzaingó

En esta nueva etapa se sumó al chef ejecutivo Lucas Luciano Luna como responsable del desarrollo culinario de la marca.

miércoles 1 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



La marca nacida en Rafael Castillo da un nuevo paso en su crecimiento con la apertura de RIP Steakhouse en Ituzaingó. Detrás del proyecto están tres amigos emprendedores, Cika, Joel y Leandro, que comenzaron elaborando hamburguesas artesanales y hoy se

preparan para conquistar la zona oeste con una propuesta gastronómica mucho más ambiciosa.



Lo que comenzó como una hamburguesería de culto en Rafael Castillo, partido de La Matanza, se transformó en una marca con identidad propia que ahora busca posicionarse entre las propuestas gastronómicas más destacadas de Ituzaingó. Ubicado en Mansilla 1053, el nuevo local de RIP Steak House se encuentra actualmente operando bajo modalidad take away, mientras ultiman los detalles para la apertura oficial de su salón prevista para julio de 2026. El proyecto nació gracias a la visión de tres amigos emprendedores, Cika, Joel y Leandro, quienes apostaron desde el primer día por ofrecer hamburguesas elaboradas con un blend propio de carnes seleccionadas, ahumadas a la leña y cocinadas a la parrilla. Tras consolidar su primera sucursal, decidieron llevar la marca a una nueva etapa incorporando un concepto steakhouse que amplía la propuesta gastronómica sin perder la esencia que los hizo conocidos.



La experiencia de un chef formado en la alta hotelería: Para liderar esta nueva etapa, RIP Steak House sumó al chef ejecutivo Lucas Luciano Luna, responsable del desarrollo culinario de la marca. Su trayectoria comenzó en la hotelería de lujo, trabajando junto al reconocido chef Damián Betular en el exclusivo Hotel Algodón Mansión, un hotel boutique francés miembro de Relais & Châteaux. Allí se desempeñó como cocinero hasta alcanzar el cargo de chef de partida. Posteriormente continuó su carrera en Recoleta Grand, actual Mansión Mihura, donde ocupó la posición de Sous Chef Ejecutivo. Más tarde formó parte de Sky Chefs, una de las compañías líderes en catering aeronáutico, experiencia que complementó con proyectos gastronómicos y aperturas hoteleras en Colombia, México, Misiones y Neuquén. En 2022 se incorporó al Hilton Pilar como Sous Chef, consolidando una experiencia profesional que hoy vuelca en RIP House Steakhouse como responsable culinario del proyecto.



«Junto a los chicos buscamos llevar la cocina de RIP a otro nivel. Manteniendo nuestras hamburguesas ahumadas, incorporamos cortes premium, técnicas de cocción a fuego y una propuesta gastronómica con identidad propia. La idea es convertirnos en una referencia gastronómica de la zona», explica Lucas Luna.

Mucho más que hamburguesas: Aunque las hamburguesas continúan siendo el corazón de la marca, la nueva propuesta incorpora clásicos de los grandes steakhouses internacionales. La carta incluirá cortes premium como porterhouse, cowboy steak y ribs con salsa barbacoa, además de nuevas preparaciones donde el fuego, el ahumado y las carnes de calidad serán protagonistas. Entre las hamburguesas más destacadas aparece la ya famosa Hereje, considerada por muchos clientes como la insignia de RIP Steak House. Está elaborada con doble medallón ahumado a la leña y grillado, queso cheddar, bacon steak, salsa Ancienne y papas fritas con sazón de la casa. También sobresalen opciones como Origen, Pulcra y Umbría, esta última con queso bleu trufado, cebolla caramelizada al Malbec y rúcula fresca. Entradas, ensaladas y opciones para todosLa experiencia se completa con entradas como los boniatos fritos con alioli de cilantro y lima, las papas con ritual de la casa, acompañadas por mayonesa trufada de portobello, parmesano añejo, bacon y pesto de morrón, y los chicken tenders con salsa

picante. Las ensaladas también tienen espacio propio con propuestas como César, Sangría y Mártir, que combinan vegetales frescos, quesos, frutas, frutos secos y vegetales asados. La carta incluye además una alternativa vegetariana llamada Bastarda, elaborada con NotPollo, queso, cebolla caramelizada al Malbec, boniatos crispy y rúcula, así como opciones especialmente pensadas para los más chicos.

Un nuevo capítulo para RIP Steak House: Con una identidad que combina el espíritu rebelde de las hamburgueserías artesanales con la elegancia informal de los steakhouses contemporáneos, RIP Steak House, se prepara para inaugurar un espacio donde la calidad de la carne, las técnicas de cocción y el trabajo artesanal serán protagonistas. La apertura de Ituzaingó representa un nuevo desafío para sus fundadores y una oportunidad para consolidar una marca que nació entre amigos y que hoy busca posicionarse entre las propuestas gastronómicas más interesantes de la zona oeste bonaerense.

Datos útiles: Mansilla 1053, Ituzaingó, Buenos Aires. Martes a domingos desde las 19 hs. Hamburguesas ahumadas, cortes premium y cocina al fuego.

Por Mariana Bergutz Travel Gourmet Periodista especializada Travel Fod and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet