vinetur

Cruz Godoy abre en Palermo con una cocina de brasas de perfil contemporáneo

El restaurante apuesta por producto argentino, vinos por copa de alta gama y un programa Coravin Sparkling

jueves 9 de julio de 2026

Cruz Godoy ha abierto en el barrio de Palermo con una propuesta centrada en las brasas y una cocina contemporánea que combina producto argentino con influencias de distintas tradiciones gastronómicas. El proyecto plantea una lectura distinta del fuego, situado como eje de la experiencia culinaria en un espacio de carácter íntimo tras una fachada discreta.

Desde el restaurante explican que la intención es dar una nueva dimensión a un elemento muy ligado a la identidad gastronómica argentina. La cocina busca unir tradición e innovación a partir del trabajo con las brasas, con una propuesta que incorpora creatividad y sabores de varias culturas.

La apertura se acompaña de una selección de vinos diseñada para completar la experiencia en sala. Según trasladan desde el establecimiento, la carta incluye etiquetas de alta gama servidas por copa. A ello se añade uno de los primeros programas de Coravin Sparkling en la ciudad, una fórmula orientada al servicio de vinos espumosos.

La propuesta de Cruz Godoy se presenta así como una nueva incorporación a la oferta gastronómica de Palermo, con el fuego como hilo conductor de una cocina actual y una bodega pensada para el consumo por copas.