vinetur

De Puerto Montt a Buenos Aires: una celebración dedicada al salmón en Puerto Cristal

Un clásico de Puerto Madero que, con sus privilegiadas vistas al río, ofrece el escenario ideal para disfrutar

viernes 31 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Del 27 de julio al 1 de agosto se celebra la Semana del Salmón 2026, una iniciativa nacida en Puerto Montt, Chile, reconocida como la capital mundial del salmón. Durante esos días, restaurantes y cocineros ponen en valor uno de los productos más emblemáticos del sur chileno a través de propuestas gastronómicas que destacan su calidad, versatilidad e identidad.



La iniciativa nos pareció especialmente inspiradora porque el salmón chileno también ocupa un lugar destacado en la gastronomía argentina. Por eso, desde Buenos Aires quisimos sumarnos a esta celebración, poniendo el foco en el talento de nuestros chefs, quienes reinterpretan este extraordinario producto con creatividad, técnicas contemporáneas y una impronta local que da origen a platos únicos. En ese recorrid**o visitamos Puerto Cristal, un clásico de Puerto Madero que, con sus privilegiadas vistas al río, ofrece el escenario ideal para disfrutar de una experiencia gastronómica donde el salmón es protagonista. La excelencia de la materia prima se combina con productos frescos, una cocina de calidad y un entorno que invita a descubrir nuevos sabores frente al río. Durante nuestra visita degustamos uno de sus destacados platos de Salmón Rosado, una preparación que resalta la frescura del producto y el equilibrio de sabores, reflejando el cuidado que caracteriza la propuesta culinaria del restaurante**.



Entre los imperdibles de su carta destacamos el Salmón Rosado en Croûte, con costra de sésamo, acompañado por una delicada salsa de crema de pepinillos y ciboulette, papines andinos y tomates cherry. Otra excelente elección es el Medallón de Salmón Rosado, relleno de espinaca, echalotte, oliva y limón, servido con linguini nero di seppia y langostinos, una combinación que equilibra sabores y texturas.



Para quienes prefieren propuestas frescas, la Ensalada tibia de salmón rosado y gambas, con hojas verdes, alcaparras y aceto balsámico, ofrece una alternativa ligera sin resignar sabor. También se destaca el Salmón Rosado Caprese, relleno con

bocconcini, tomate fresco y albahaca, acompañado por vegetales grillados. **La experiencia se completa con una premiada cava y una reconocida carta de vinos con más de 300 etiquetas entre vinos, champagne frances y espumantes, cuidadosamente seleccionadas para acompañar cada plato, y la mejor coctelería de autor.**

Para el final, elegimos la Degustación de Postres, una tentadora propuesta que reúne algunas de las especialidades de la casa, entre ellas el clásico Volcán de Dulce de Leche o Chocolate, una delicada Crème Brûlée, fruta fresca, Lemon curd, apple crumble, brownie de chocolate, frutillas con crema y helado de pistacho, el broche dulce perfecto para una experiencia gastronómica de primer nivel.

Además del salmón, la carta de Puerto Cristal se distingue por su amplia selección de cortes de carnes asadas, pastas, pesca variada muy fresca y mariscos, con especialidades como Merluza Negra, Langosta, además de tradicionales Paellas y Cazuelas, elaboradas con materias primas de excelente calidad.

El restaurante también cuenta con salones para eventos sociales y empresariales, terraza climatizada con vista al río, servicio de valet parking, estacionamiento sin cargo y acepta tarjetas de crédito y débito, ofreciendo todas las comodidades para disfrutar tanto de un almuerzo de negocios, eventos especiales, como de una cena especial.



Más que una tendencia, la Semana del Salmón representa una oportunidad para reconocer el trabajo que hay detrás de uno de los productos más apreciados de la gastronomía internacional y para acercar al público argentino una experiencia que fortalece el vínculo entre Chile y Argentina a través de la cultura, la cocina y los sabores compartidos.

En esta edición, Travel Gourmet recomienda **Puerto Cristal,** un restaurante destacado en la agenda porteña, que ya celebra sus primeros 30 años de experiencia, una parada obligada para descubrir una gastronomía de excelencia, productos muy frescos y sabores inolvidables.



Una excelente oportunidad para visitalo, y rendir homenaje, desde Buenos Aires, a un producto muy bien elaborado que nos encanta. A través de la creatividad y las técnicas de los chefs locales, el salmón adquiere nuevas expresiones que enriquecen la escena gastronómica porteña y resaltan en el paladar.

Datos útiles: Puerto Cristal Av. Alicia Moreau de Justo 1082, Puerto Madero, Buenos Aires. (+54 11) 4331-3669

Por Mariana Bergutz Prensa & Comunicación especializada Directora de Travel Gourmet para Vinetur @revistatravelgourmet