vinetur

La Mar Buenos Aires presentó “Marea Alta”: una bitácora gastronómica que une el río, el mar y el fuego

El restaurante inauguró el ciclo con una experiencia a cuatro manos que unió Paraná y Pacífico

sábado 8 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



El icónico restaurante palermitano, La Mar Buenos Aires abrió una nueva página en su historia gastronómica con la presentación de "Marea Alta", un ciclo que propone convertir los jueves en noches de encuentro, exploración y cocina con identidad.

Anoche, 6 de agosto, inauguró una agenda fija para todos los jueves del año, combinando noches temáticas e imperdibles encuentros a cuatro manos, que comenzó con la llegada de Refinería (Rosario) para inaugurar "La Bitácora", el capítulo premium del ciclo donde la cocina del Paraná se encontró con el Pacífico y el mar argentino.

La propuesta, que se extenderá durante los próximos meses, reúne diferentes experiencias temáticas y tiene como capítulo especial a "La Bitácora", un formato de cocina, que invita a reconocidos chefs de distintas regiones, a encontrarse con el equipo de La Mar. Y la primera escala de este viaje no podía ser más interesante: Rosario llegó a Palermo con Carlos Avalle, chef y cofundador de Refinería, para cocinar junto a Daniel Llasaca, chef ejecutivo de La Mar Buenos Aires.



La Mar Buenos Aires presentó Marea Alta, una propuesta pensada para transformar las noches de los jueves en el epicentro de la gastronomía porteña hasta fin de año.

Bajo el paraguas de este programa convivirán dos dinámicas: por un lado, jueves temáticos propios como la Noche de las Causas, Pisco & Mar o la Fiesta del Dim Sum; y por el otro, La Bitácora, la línea premium del ciclo en la que chefs invitados de renombre nacional e internacional cocinarán junto al equipo de la casa.

Cada edición de La Bitácora funcionará como una entrada en un cuaderno de viaje conceptual que se irá escribiendo a lo largo de todo el semestre y que incluirá la visita de grandes referentes de la gastronomía de la región. Estos eventos son con reserva previa.



Primer capítulo: El encuentro del río y el mar. El debut de La Bitácora tuvo lugar el jueves 6 de agosto con un cruce federal único: la cocina del río Paraná viajó a Buenos Aires para encontrarse con la propuesta marina de acento peruano de La Mar.

Para esta primera entrada, el chef Carlos Avalle, cofundador del emblemático restaurante rosarino Refinería, cocinó junto a Daniel Llasaca, Chef Ejecutivo de La Mar. Juntos dieron vida a un menú inédito, diseñado en exclusivo para esa noche y que no volverá a repetirse. "Toda bitácora empieza con una primera entrada. En la nuestra, un cocinero bajó por el Paraná con surubí, boga y un chajá bajo el brazo. En Buenos Aires lo esperaba una cocina que habla con acento peruano, con la leche de tigre lista, el pisco frío y los vinos de Zuccardi ya descorchados."



El Menú a Cuatro Manos Refinería × La Mar: Acompañado por el maridaje de Bodega Zuccardi, recorrió los Sabores del Paraná y del Pacífico en una secuencia diseñada para la ocasión:

Snacks: Carpaccio de bife madurado trufado y empanadita de surubí (Refinería) + Nigiri con la mejor pesca del día (La Mar). Entradas: Molleja acebichada (Refinería) + Cebiche mixto (La Mar). Principales: Boga chamuscada al Josper, cúrcuma y tapioca (Refinería) + Arroz meloso con cangrejo (La Mar). Postre: Sorbete limpiabocas (La Mar). +Chajá trufado (Refinería)

Una noche para cruzar territorios: El concepto de Marea Alta parte de una idea que me resultó especialmente atractiva: hacer de la gastronomía un viaje sin necesidad de salir de Buenos Aires.

En esta primera edición, el Paraná y el Pacífico se encontraron en la mesa. Por un lado, el producto y la identidad de la cocina de Refinería; por el otro, la mirada peruana y marina de La Mar.

El menú fue pensado exclusivamente para esta noche, generando un recorrido que combinó río, mar, fuego, productos argentinos y técnicas de ambas cocinas.

Lo que viene: La primera edición de La Bitácora ya quedó escrita. Pero el viaje continúa.

En septiembre llegará Patricio Negro, de Sarasa Negro, Mar del Plata, mientras que en octubre será el turno de Jorge Monopoli, de Kalma, Tierra del Fuego.

Para quienes disfrutamos descubrir restaurantes también desde su propuesta gastronómica y no solamente desde un plato puntual, Marea Alta es innovador y merece estar en la agenda.
Es una invitación a volver a La Mar y descubrir qué nuevo capítulo se escribe cada jueves.

Un ciclo muy recomendable, que irá sumando destinos, cocineros y diferentes maneras de interpretar nuestra gastronomía.



Sobre los Chefs: Daniel Llasaca (La Mar Buenos Aires): Nacido en Arequipa y formado en Lima, formó parte del equipo fundador de La Mar BA en 2015 y lideró la apertura de Barra Chalaca como chef ejecutivo. Desde noviembre de 2025 está al frente de la cocina de La Mar, combinando la frescura del producto marino argentino con la identidad peruana. Carlos Avalle (Refinería, Rosario): Cofundador de Refinería (2008) y Embajador de Trufas del Nuevo Mundo. Con trayectoria en la Patagonia, España, el

Reino Unido y el Park Hyatt Buenos Aires, su cocina se define por el respeto al producto, el manejo del fuego y la identidad del territorio.

Marea Alta – La Mar Buenos Aires
Arévalo 2024, Palermo Soho, Buenos Aires
La Bitácora: experiencias a cuatro manos con reserva previa.
Próximos invitados: Patricio Negro — Sarasa Negro, Mar del Plata; Jorge Monopoli — Kalma, Tierra del Fuego.

Por Mariana Bergutz Prensa y Comunicación especializada Food and Wines paraTravel Gourmet y Vinetur @revistatravelgourmet