vinetur

Cruz Godoy acoge una cena a cuatro manos centrada en el fuego y el yakitori

Sergio Higashiyoshihama cocinará con Tute Gutiérrez un menú por pasos con maridaje de cervezas

miércoles 7 de octubre de 2026



El restaurante Cruz Godoy, en Godoy Cruz 1725, en el barrio porteño de Palermo, acogerá el próximo 15 de octubre una cena a cuatro manos con Sergio Higashiyoshihama, creador de Tori Tori. La cita comenzará a las 20.00 y formará parte

de la serie de pop ups gastronómicos que organiza el local.

Durante esa noche, Higashiyoshihama cocinará junto a Tute Gutiérrez, chef de Cruz Godoy. La propuesta será un menú por pasos diseñado para la ocasión y acompañado por un maridaje con cervezas Kira. El precio fijado por el restaurante es de 85.000 pesos por persona.

La colaboración une dos proyectos que trabajan con la parrilla desde tradiciones distintas. Tori Tori se ha dado a conocer en Buenos Aires por llevar el yakitori al público local a través de brochetas japonesas cocinadas a la brasa. Cruz Godoy, por su parte, basa su cocina en el fuego y la mezcla con referencias de otros recetarios.

Los responsables de la cita explican que el eje común entre ambos formatos está en el uso de las brasas y en el cruce de técnicas. Esa base permitirá construir una cena centrada en preparaciones hechas al fuego, con una lectura japonesa por parte de Tori Tori y el estilo propio de Cruz Godoy.

El yakitori ocupa un lugar central en la propuesta de Higashiyoshihama. Se trata de una preparación japonesa de brochetas asadas, habitualmente cocinadas sobre carbón, en la que el control del punto y del tiempo de cocción resulta básico. Llevado a un restaurante como Cruz Godoy, ese formato se cruza con una cocina contemporánea que también sitúa la llama como elemento principal del servicio.

La convocatoria refuerza una fórmula cada vez más frecuente en la restauración urbana: cenas de una sola noche en las que dos cocineros comparten cocina y carta. En este caso, el valor de la cita está en la coincidencia técnica entre ambos proyectos, más que en una simple suma de nombres, ya que los dos trabajan sobre el mismo soporte, el fuego, aunque desde tradiciones distintas.

Cruz Godoy ha informado de que las reservas se gestionarán por mensaje directo en su cuenta de Instagram, @cruzgodoy.ba. El aforo no se ha detallado, pero al tratarse de una única sesión y de una propuesta cerrada, la disponibilidad dependerá del número de plazas que el restaurante asigne a esta edición.