vinetur

# Cruz Pampa celebra su segundo aniversario e inicia una nueva etapa con cambios en carta y una bodega de vinos boutique

El asador valenciano incorpora platos como la entraña o la cecina de wagyu, y suma bodegas como Clos de Lôm y Che Bandoneón

martes 24 de noviembre de 2026

ESCRITO POR IRIS

València, 24 de noviembre de 2026 - En Argentina, cumplir dos años sería motivo de asado. Y en **Cruz Pampa** no se alejan de sus raíces, por lo que su aniversario en València trae consigo varias novedades. Lo celebran estrenando nueva carta gastronómica que va más allá de la carne, pero también una de vinos gracias a la incorporación de bodegas y etiquetas boutique.

Además, el asador argentino empieza una nueva etapa con la **incorporación de Jesús Cuadrado como chef ejecutivo**, el cual se suma al trabajo que ya venía realizando en solitario Hernán Sale, actual propietario del establecimiento. Cruz Pampa mantiene así su esencia, la de un asador donde el producto, la brasa y el horno de piedra son los protagonistas, y la renueva con propuestas que llegan, como indica Sale: “Para dar más juego en la mesa”.

## Una carta que evoluciona

Los clásicos de la casa siguen en su sitio: la empanada de ternera cortada a cuchillo, el chorizo y la morcilla criollos con receta propia, las provoletas, las mollejas y los cortes de Black Angus argentino, el costillar Cruz Pampa con 16 horas de cocción a baja temperatura —un emblema de la casa— o el chuletón. Sin embargo, hay cosas que entran a la carta y otras que, en cambio, permanecen aunque con una receta mejorada.

Son **cinco los platos novedosos** y, de entre ellos, la carne sigue teniendo un papel protagonista. La entraña, por ejemplo, es una de esas incorporaciones. Un corte típico argentino que durante años pasó desapercibido y que hoy tiene bastante fama. Destaca por su sabor intenso y una textura distinta a la de otros cortes. En Cruz Pampa la sirven trenzada, un gesto estético con un motivo: el corte a contrafibra la hace más tierna. También destaca la cecina de wagyu, que sorprende por su marmoleado y veteado. Es rica en grasa, con un sabor potente y una textura tierna.

Pero la carta nueva no solo incluye carnes de calidad. La berenjena a la llama es una reciente incorporación. Asada al fuego con pomarola casera y terminada en el horno de piedra, incluye un aceite de albahaca. Mientras que la ensalada coleslaw ahumada de la casa es una opción fresca y ligera que limpia el paladar y rompe con la grasa que desprenden las carnes. Esta lleva col blanca y morada, zanahoria y una mayonesa de mostaza de Dijon y yogur griego.

El toque dulce lo ponen postres renovados como el tataki de piña braseada. Mantiene el caramelizado a la brasa que lo caracteriza, pero ahora se corta al estilo tataki y se acompaña de coco y crema de vainilla.

## Más València y más Argentina en la copa

Esta nueva etapa también se percibe en la bodega. Cruz Pampa incorpora referencias de bodegas boutique de producción limitada y con gran personalidad. “Queríamos unir lo mejor de nuestros orígenes con el lugar donde ahora tenemos el corazón, que es en València”, expresa Hernán Sale, propietario de Cruz Pampa.

Es por eso que la nueva carta de vinos cuenta con etiquetas como las de la bodega **Clos de Lôm, de Fontanars dels Alforins**, con un Garnacha y Tempranillo de viñas propias, llamado Isidra; el Malvasía criado sobre sus lías y hasta un Tempranillo, vinos de la D.O. València que reflejan el potencial que hay en los alrededores. Por otro lado, la bodega **Che Bandoneón, del Valle de Uco en Mendoza (Argentina)**, con su Cabernet Franc y su Malbec Reserva.

Se suman a una selección que ya combina grandes referencias españolas, como Vega Sicilia, Finca de la Rica y Anayón, con la propuesta argentina de Catena Zapata, Bressia o Familia Aicardi. Su carta también incluye La Reina, un Garnacha que El Enemigo elabora en Cebreros (Sierra de Gredos), y una oferta de vinos por copa, junto a champán y cava.

Tras este tiempo de recorrido, Cruz Pampa sigue fiel a lo que siempre ha sabido hacer: dejar que el fuego hable por sí solo. Porque aunque cambien algunas cosas, siempre permanece lo esencial: el chisporroteo del fuego, el aroma del horno de piedra y las brasas y la sobremesa de quien ha venido a disfrutar sin prisa de lo mejor de acá y de allá.

## Sobre Cruz Pampa

Cruz Pampa es un asador ubicado en el número 29 de la calle Conde de Altea, en València, reconocido por su especialización en carnes a la brasa y su respeto por la tradición del asado. Tras iniciar una nueva etapa a finales de 2024 bajo la dirección del argentino Hernán Sale, el restaurante ha renovado su propuesta gastronómica manteniendo la esencia que lo convirtió en un referente local. Recientemente, Jesús Cuadrado se ha unido al proyecto como chef ejecutivo.

Su carta combina cortes de calidad, europeos e importados de Argentina, junto a entrantes y guarniciones elaboradas en horno de barro. El espacio destaca por su parrilla abierta y acristalada, la cual permite a los comensales disfrutar del proceso de cocinado en directo en un ambiente sin humos.

www.asadorargentinovalencia.es

@cruzpampa_asador