vinetur

El restaurante Mengem entra en la Guía MICHELIN como restaurante recomendado

Sandra Guglielmetti y Elias Kogler firman una propuesta basada en el producto español y la sostenibilidad

miércoles 22 de octubre de 2025

ESCRITO POR IRIS



El restaurante **Mengem** ya está en la prestigiosa **Guía MICHELIN España 2025**. Un reconocimiento, el de restaurante recomendado, que llega poco antes de que se cumpla un año desde su apertura en el barrio de El Cabañal de València. Poniendo así

en valor su propuesta honesta, local y comprometida con la sostenibilidad.

Inaugurado en **diciembre de 2024**, Mengem es un pequeño bistró que respira sencillez y franqueza, tanto en su recetario como en su filosofía. Su nombre –que significa "comemos" en valenciano–, ya anticipa su intención: ofrecer una cocina cercana, de raíces y hecha con el corazón. "Este reconocimiento nos enorgullece porque hemos trabajado mucho para estar aquí, para ofrecer algo diferente y repleto de valor", expresa **Sandra Guglielmetti, propietaria del restaurante junto a Elias Kogler**. Estos dos jóvenes chefs son de origen francés, pero están afincados en València desde hace varios años. Además, poseen una sólida trayectoria en premiados restaurantes de alta cocina de la ciudad como Fierro, El Poblet o Ricard Camarena Restaurant.

El reciente recomendado en la MICHELIN demuestra el nivel que han mantenido todos estos meses. Como indican en la propia web de la guía, se trata de establecimientos que merecen ser incluidos en la selección por su nivel de cocina.

"Mengem amb el cor"

Si Mengem tuviera que definirse con una frase sería: "Mengem amb el cor". Es la expresión que Sandra y Elias utilizan para referirse a los valores que envuelven su cocina. Juntos, han creado un espacio gastronómico donde prima la estacionalidad, el producto de origen español y una cocina viva, exigente y creativa. "Cuando decimos que solo trabajamos con productos de aquí, es verdad: dedicamos mucho tiempo a investigar qué proveedores trabajan con producto español y rechazamos muchas cosas en el día a día", afirma Guglielmetti.

En Mengem cada gesto es consciente, y eso es algo que se percibe tanto en su sala como en su cocina. Solo cultivan productos de temporada, los cuales trabajan en su pequeño huerto de 100 m² situado en Meliana. Ingredientes que complementan con materias primas de pequeños productores que comparten sus mismos valores: proximidad, trabajo artesanal y prácticas respetuosas con el medio ambiente. Esta combinación es la que les permite mantener la trazabilidad y la coherencia del abastecimiento durante todo el año, sin comprometer la calidad ni la sostenibilidad.

Dicha elección no responde a una moda, sino a una idea firme y formada en el tiempo, explican: "Si un producto existe en España, no hay razón para importarlo de otro país". En su red de proveedores hay nombres como el de Arat Natura, SH Levante, Suralgas, Granja Luisiana, Bluebell Coffee, La Fantástica o Cervezas Destino, entre muchos otros.

Muy pronto, Mengem cumplirá un año en el barrio de El Cabañal, en la **calle Columbretes número 19**, y lo celebrarán de una manera muy especial. Por el momento, con su entrada en la Guía MICHELIN, el restaurante se consolida como un lugar que combina excelencia y compromiso, y el cual merece un hueco en el mapa gastronómico valenciano.