vinetur

El asador argentino Cruz Pampa celebra el primer aniversario de su nueva trayectoria

Carne, leña y fuego definen el aniversario de Cruz Pampa

jueves 20 de noviembre de 2025

ESCRITO POR IRIS



El asador argentino **Cruz Pampa** está de celebración: **cumple su primer aniversario desde que iniciara su nueva etapa a finales de 2024**. Desde entonces, los actuales propietarios se han encargado de revitalizar el espacio y presentar una propuesta gastronómica renovada, donde la carne y las brasas son auténticas protagonistas.

A día de hoy, la propiedad recae en **Hernan Sale y Sebastián Pelella**, dos argentinos afincados en València que seguían la pista del mítico Cruz Pampa desde hacía un tiempo. En el camino, surgió la oportunidad de quedarse con el establecimiento, ubicado en la calle Conde de Altea número 29 de València, que durante años había sido el templo del fuego de la ciudad. "Decidimos continuar la misma línea por respeto a su historia y al producto, el cual nos apasiona", indica Sale, quien ya había trabajado en el sector de la hostelería en Argentina. Porque cuando no había apenas asadores argentinos en València, recuerdan, Cruz Pampa se encargó de marcar el rumbo. Ahora, en pleno aniversario, celebran con el lanzamiento de una carta renovada que incluye cortes europeos y argentinos de gran calidad, además de entrantes y guarniciones preparados en el horno de barro.

La nueva carta

Son tres los ingredientes que no pueden faltar en Cruz Pampa: la carne, la leña y el fuego. Combinados entre sí dan forma a una nueva carta que trata de desmarcarse de la oferta actual. Esta incorpora propuestas como las patatas a la crema, que reemplazan a las clásicas patatas a lo pobre, ofreciendo una textura más suave y cremosa. El puerro a la crema carbonara también se suma como acompañamiento a la carne. La milanesa de lomo bajo es otra de las novedades de la minuta, reforzando el discurso argentino. Mientras que el contraste dulce lo aporta el boniato toffee caramelizado, cocido lentamente en el horno y cubierto con crujiente caramelo.

Estas nuevas incorporaciones van de la mano de las diferentes piezas de carne que Cruz Pampa cocina a diario. Entre sus platos más demandados:

- Para empezar, las tradicionales **mollejas**, que son un tipo de achura en Argentina. Crocantes por fuera y tiernas por dentro, acompañadas con limón. Y las **empanadas criollas**, rellenas de carne cortada a cuchillo, fritas y preparadas en el horno de barro.
- A modo de principal, el costillar Cruz Pampa, su reconocido **Black Angus argentino con 16 horas de cocción**, logrando que la carne se deshaga en la boca. O el **lomo alto**, conocido allá como ojo de bife, un corte sabroso y jugoso en el que la grasa está infiltrada en la pieza.

- Para cerrar, el **panqueque de dulce de leche**, uno de sus postres estrella. Un clásico argentino tipo crepe que está relleno de dulce de leche, con una costra caramelizada y acompañado de una bola de helado de crema.

"Aunque somos un asador argentino, también buscamos fusionar con cosas españolas. Es un guiño al lugar que nos acoge", destaca Hernan. Por eso no es raro encontrarse en la carta con platos como el secreto ibérico o las croquetas de chuletón.

Con respecto a la carne, tienen cortes europeos e importados de Argentina. La diferencia entre ambas es, expresan: "La carne argentina se diferencia de la española, por ejemplo, por el tipo de vaca. En España son vacas más viejas, las piezas son más grandes y se comen menos hechas. En cambio, en Argentina la carne es más joven, más tierna y las piezas más pequeñas". En Cruz Pampa trabajan, sobre todo, con carne fresca, la cual piden hasta dos veces por semana. Permiten al cliente elegir su corte preferido, el cual pesan, y el punto al que lo quiere. De esta forma lo hacen partícipe desde el inicio del proceso. "Para cada corte tenemos un punto recomendado (poco hecho, medio o más), y es algo que nos gusta explicar para que el sabor esté presente", matiza Sale.

El equipo de sala también se encarga de asesorar en torno al **maridaje**. Cuentan con **vinos argentinos** de renombre como los de Bodega Catena Zapata, además de otras variedades como el malbec, el cabernet franc —menos conocido aquí, pero capaz de ofrecer una vivencia completamente nueva— o el bonarda. La carta se completa con **vinos españoles** con denominación de origen Ribera del Duero o Rioja. Bodegas de selección que suman calidad y autenticidad a la experiencia, como el vino 100 % garnacha, que es el que mejor marida con las carnes y del que salen pocas botellas al año.



Parrilla a la vista

Si algo llama la atención de Cruz Pampa es que presenta su parrilla abierta y acristalada, lo que hace que los comensales disfruten del espectáculo de las brasas en acción sin que el olor a ahumado les impregne la ropa. De hecho, son muchos los que se levantan a grabar a través del cristal. La carne, por su parte, llega directa de la cámara de frío que hay a la entrada del local, que deja ver las piezas disponibles en el día.

La cocina se completa con un horno de barro destinado a preparar las brasas y algunos platos de la carta. También la leña de naranjo y de olivo se guardan en la sala, junto a las mesas, para que los clientes vean dónde empieza todo. El conjunto conforma un espacio único, con luces tenues que dan protagonismo al naranja de las llamas.

En Cruz Pampa quieren ser la parrilla de siempre, aunque como nunca antes vista. Un espacio donde convergen el producto de alta calidad, las brasas y la elegancia. En definitiva, una experiencia para los sentidos de la que poder disfrutar sin salir del corazón de la ciudad.