vinetur

Grupo Cipriani abre las puertas de LOCANDA, el primer capítulo de su desarrollo en La Barra

Con una inversión global superior a USD 500 millones destinada al master plan del grupo en Punta del Este, la apertura de Locanda marca el inicio de una visión integral que incluye

viernes 19 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Punta del Este, diciembre de 2025. El Grupo Cipriani anuncia la apertura de Locanda Punta del Este, el nuevo resort ubicado en el predio del histórico ex-Mantra y la primera etapa del ambicioso plan que la marca lleva adelante en Uruguay. Este lanzamiento refleja el espíritu de una visión mayor que comprende el desarrollo del Cipriani Resort,

Residences & Casino, actualmente en construcción sobre el emblemático predio del exhotel San Rafael, y la creación de la Cipriani Academy, un proyecto educativo internacional dedicado a la formación en hospitalidad.



Un proyecto que transforma el perfil hotelero de La Barra: La apertura de Locanda Punta del Este se inscribe dentro de una inversión global superior a los USD 500 millones que el Grupo Cipriani está realizando en Uruguay. Esta inversión contempla el desarrollo del futuro resort, las residencias, el casino y la creación del Cipriani Academy, consolidando en Punta del Este uno de los proyectos más relevantes de hospitalidad y entretenimiento de Sudamérica.

Locanda representa el punto de partida de esta visión. Concebido como un refugio contemporáneo y tranquilo, anticipa la identidad y el nivel de excelencia que caracterizan al conjunto del desarrollo. "La verdadera excelencia está en la simplicidad y en hacer las cosas bien. Nuestro objetivo es que cada persona se sienta realmente cuidada", expresó Giuseppe Cipriani, CEO del grupo, al definir la filosofía que inspira este nuevo capítulo en Uruguay.

Servicios exclusivos y amenities excepcionales: Locanda Punta del Este cuenta con 100 habitaciones y suites y propone una estadía marcada por la comodidad, la serenidad y la conexión con el entorno natural. El resort ofrece piscina exterior rodeada

de jardines y bosque, gimnasio, sala de spinning, estudio de yoga y pilates, cancha de tenis, traslado al parador y atención exclusiva de playa en Casablanca. También dispone de cuatro espacios interiores y exteriores para eventos y celebraciones, diseñados para recibir tanto encuentros sociales como corporativos.



Cocina con tradición italiana y espíritu esteñoLa propuesta gastronómica del hotel incluye un Lobby Lounge y un espacio de All Dining con carta internacional, además de Harry's Table, el restaurante de cocina italiana que llega por primera vez a La Barra. El hotel cuenta también con una propuesta gastronómica especialmente desarrollada para la piscina. Todas las áreas fueron diseñadas por el arquitecto Hassen Balut, en sintonía con la visión de elegancia relajada del grupo.

Para esta temporada, Locanda presenta experiencias gastronómicas especialmente diseñadas para Nochebuena, Navidad y Año Nuevo, disponibles para huéspedes y visitantes mediante reserva previa. Los menús festivos, inspirados en la tradición italiana, celebran la apertura del resort y su llegada a la escena esteña.

Detalles y tarifas de las festividades: Durante el 24 y 25 de diciembre, Harry's Table ofrecerá un menú a la carta especialmente diseñado para estas fechas, junto con una selección de platos del día elaborados para la ocasión.

Nochebuena – 24 de diciembre: Salmón chileno marinado, hecho en casa, USD 34Tortellini en brodo clásico,USD 31Langostinos argentinos Thermidor con espinacas salteadas y arroz pilaf, USD 49Tarta de pera Cipriani, USD 14

Navidad – 25 de diciembre: Ensalada de langostinos y porotos borlotti, USD 31Lasaña tradicional alla Bolognese – USD 31Cordero lechal uruguayo asado con jugo natural y papas a la lyonnaise, USD 54Crepes alla crema con helado de vainilla,USD 18

Además, Locanda propone una experiencia especialmente diseñada para la noche del 31 de diciembre, con un recorrido pensado para disfrutar cada momento de la celebración. El Guest Journey comenzará con un cóctel en el Lobby Bar a las 21.00 h, continuará con una cena en Harry's Table a las 22.00 h y culminará con el brindis de Año Nuevo nuevamente en el lobby, acompañado por música en vivo y una propuesta festiva especialmente curada para la ocasión.

Menú de año nuevo

Lobby – aperitivos, Selección de hors d'oeuvres del chef

Harry's Table – Cena, Aperitivos family style

Ensalada de endiviasCarpaccio de langostinosEnsalada de langosta con porotos verdesBresaola con rúcula y parmigianoSteak tartareCarpaccio alla CiprianiFritto mistoBerenjena sour con queso de cabra suave

Primer plato Uovo in raviolo, Plato principal – a elección, Filet de lenguado Dover con alcauciles babyWagyu short ribs braseadoOsobuco de ternera cocido lentamente con tuétano y jugo natural.Acompañados por guarniciones seleccionadas por el chef

Postres Helado de vainilla batido al momentoMerengue de vainillaTorta de dulce de lecheMillefoglie alla cremaFrollini de arroz Después de la medianoche – Lobby Cotechino con lentejasPierini 450 USD por persona. Teléfono para reservas: +598 92 015 454

Cipriani Academy: un proyecto formativo de proyección internacionalLa apertura de Locanda Punta del Este da inicio operativo a la Cipriani Academy, una institución que comenzará a recibir estudiantes locales e internacionales a partir de 2027. Sus programas serán de un año de duración y estarán enfocados en áreas clave de la hospitalidad: servicio de alimentos y bebidas, artes culinarias, gestión hotelera, luxury retail y operaciones de casino.

"Punta del Este siempre ha ocupado un lugar especial en el corazón de la familia Cipriani. Creemos en el enorme potencial de Uruguay y en su capacidad para atraer una clientela distinta, que valora la excelencia y el entorno natural", señalaron los responsables del proyecto.

Acerca del Grupo Cipriani: Desde la apertura del legendario Harry's Bar en Venecia en 1931 —hoy declarado Monumento Nacional por el Ministerio Italiano de Asuntos Culturales—, Cipriani se ha consolidado como una de las marcas de hospitalidad más prestigiosas del mundo. El grupo opera en más de 40 destinos, emplea a más de 4.000 personas y mantiene una filosofía basada en la autenticidad, la elegancia y un servicio impecable. **Por Mariana Bergutz Comunicación Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet**