vinetur

Cruz Pampa reivindica el valor de compartir la mesa en San Valentín a través del asado argentino

El restaurante, ubicado en la calle Conde de Altea, afronta esta fecha con una serie de platos pensados para compartir

martes 10 de febrero de 2026

ESCRITO POR IRIS



San Valentín está a la vuelta de la esquina, una fecha en la que la gastronomía se convierte en un regalo para disfrutar bajo menús temáticos y muchas veces individuales. Sin embargo, el asador **Cruz Pampa** reivindica justo lo contrario

siguiendo la tradición argentina de disfrutar y compartir el asado en torno a la mesa.

En Argentina, el asado se concibe como un ritual colectivo en el que la carne se sirve al centro y el fuego marca los tiempos de la comida. Una práctica que, según señalan desde el restaurante ubicado en la **calle Conde de Altea, 29**, cobra especial sentido en fechas como San Valentín. "Normalmente asociamos estas celebraciones con experiencias cerradas, que duran una noche y poco más", explica Hernan Sale, uno de los propietarios al frente del renovado Cruz Pampa, que el pasado mes de noviembre cumplió el primer año de su nueva trayectoria. Es por dicho motivo que durante esta semana quieren mandar el mensaje opuesto: el verdadero regalo es el calor del fuego, aquel que va de la mano de la espera, el tiempo y el valor de compartir con la pareja, la familia o las amistades.

Una carta al centro

Numerosos cambios llegaron a Cruz Pampa una vez superado su primer año, entre ellos la revitalización del espacio y la presentación de una nueva carta con la carne y las brasas como protagonistas. Dentro de esta, cortes europeos y argentinos de calidad, además de entrantes y guarniciones preparados en el horno de barro.

Para el fin de semana de los enamorados, Cruz Pampa recomienda pedir al centro, compartiendo diferentes bocados de aquí y de allí, lo que permitirá que el comensal se lleve un recuerdo más extenso de la experiencia. Experiencia que, como indican desde el restaurante: "Debe ser como en un auténtico asado argentino, un ritual sin prisas, donde el ritmo lo marca la llama". Entre los platos que no pueden faltar en la velada:

- Para empezar, las **provoletas de la casa**. Está la clásica con orégano y la de jamón serrano, rúcula y tomates cherry. También la **panera de campo** que, aunque sencilla, no pasa desapercibida debido a las salsas que la acompañan: manteca de chimichurri casera, salsa criolla y chimichurri.
- El **lomo alto (ojo de bife) y el lomo bajo (bife de chorizo)**. Ambos son piezas de 350 gramos de entrecot Black Angus argentino. El primero es un corte sabroso y jugoso, rico en grasa entreverada, mientras que el segundo es un corte magro cubierto de una fina capa de grasa.

- La **milanesa de bife de chorizo**, reciente incorporación, que es una versión más gourmet del ícono de la gastronomía porteña. Crujiente por fuera y tierna por dentro.
- Y, por último, un postre dulce que también se pasa por las brasas. Se trata de la **piña con reducción casera de frutos del bosque y helado de vainilla**.

En definitiva, un asado basado en una cuidada selección de cortes europeos y argentinos cocinados al fuego en su parrilla, abierta a la sala y acristalada, a la que se suma un horno de barro para la preparación de las brasas y algunos platos de la carta.

La experiencia de San Valentín recomiendan que se complete con una cuidada propuesta de vinos, en la que destaca el **cabernet franc**, una variedad que desde el restaurante consideran especialmente distintiva y versátil para acompañar las carnes. Aunque tratándose de una ocasión especial, Cruz Pampa invita a probar **Angélica Zapata, uno de los vinos argentinos más reconocidos a nivel internacional** y presente de forma habitual en los rankings del sector.

Así es como Cruz Pampa propone celebrar esta fecha señalada, desde una mirada distinta, recuperando el asado como un ritual en el que el fuego, la espera y la mesa compartida se convierten en el centro de la experiencia. Una forma de entender la gastronomía en la que el tiempo y la compañía sí son importantes.