vinetur

La gala de los Oscar 2026 apuesta por la mayor experiencia gastronómica de su historia

Wolfgang Puck lidera un menú con 70 platos, vinos exclusivos y coctelería internacional para las estrellas de Hollywood

viernes 13 de marzo de 2026



La ceremonia de los Oscar 2026 se celebrará el próximo 15 de marzo en el Dolby Theatre de Hollywood. Tras la entrega de premios, cerca de 1.500 invitados acudirán al tradicional “Governor’s Ball”, la fiesta oficial que se realiza a pocos metros del teatro. El

encargado de la cocina será, por trigésimo segunda vez, el chef austríaco Wolfgang Puck, figura reconocida en Los Ángeles y habitual en este evento.

El menú previsto para la gala incluye 70 platos diferentes. Entre las propuestas principales figuran la “Chicken pot pie”, una tarta salada de pollo, la pizza Spago, macarrones con queso y mini hamburguesas de wagyu. También habrá crackers de salmón con forma de estatuilla y una estación dedicada al sushi, donde cinco cocineros prepararán rollos, nigiri y tortitas de arroz crujiente. Para el postre, los asistentes podrán probar un strudel de manzana elaborado según la receta familiar de la madre de Puck y helado hecho al momento con maquinaria avanzada.

En cuanto a las bebidas, los vinos oficiales serán por cuarto año consecutivo los de Clarendelle y Domaine Clarence Dillon, grupo bordelés dirigido por el Príncipe Robert de Luxemburgo. Se servirán vinos tintos, blancos y rosados procedentes de sus fincas más conocidas, como Château Haut-Brion y Château La Mission Haut-Brion. Además, Domaine Clarence Dillon presentará su nuevo vino “Le Dragon de Quintus” 2020, elaborado con uvas seleccionadas de Saint-Émilion.

El Champagne oficial será Piper-Heidsieck, que regresa tras haber estado presente entre 2015 y 2021. Su etiqueta Cuvée Brut será la protagonista en las copas durante la noche. En años anteriores se sirvieron otras marcas como Fleur de Miraval o Lallier.

La coctelería tendrá un marcado acento italiano gracias a Lorenzo Antinori, cofundador del bar Leone en Hong Kong. Antinori ha sido invitado por Tequila Don Julio para crear dos cócteles exclusivos junto al estadounidense Charles Joly, conocido internacionalmente en el mundo del bar. Bar Leone es reconocido por su interpretación personal de los cócteles clásicos y su ambiente acogedor.

El equipo encargado del servicio estará formado por 75 cocineros y 45 pasteleros, apoyados por más de 300 personas entre camareros y responsables de sala. Durante la noche se prevé preparar unas 600 pizzas, 3.000 agnolotti rellenos de alcachofa y 2.000 mini estatuillas de chocolate. Los ingredientes utilizados incluyen unos 90 kilos de costilla de vacuno madurada, 136 kilos de salmón ahumado, 227 kilos de setas silvestres y 181 kilos de quesos variados. También se emplearán 14 kilos de caviar Kaluga y casi ocho litros de oro líquido comestible para decorar los postres con

plantillas en forma de estatuilla.

El equipo culinario asegura que todas las necesidades alimentarias estarán cubiertas durante la velada. Como ejemplo mencionan el caso del actor Joaquin Phoenix, quien tras ganar el Oscar en 2020 acudió al evento acompañado por su equipo vegano; según relata Wolfgang Puck, se les ofrecieron todos los platos veganos disponibles y Phoenix expresó su satisfacción con la oferta.

Entre los asistentes a la gala figuran nombres conocidos del cine internacional como Nicole Kidman, Rose Byrne, Pedro Pascal, Sigourney Weaver, Channing Tatum, Ewan McGregor o Delroy Lindo. También participarán como presentadores Jimmy Kimmel y algunos ganadores del año anterior como Robert Downey Jr., Kieran Culkin y Demi Moore. Otros encargados de entregar premios serán Will Arnett, Adrien Brody, Javier Bardem, Priyanka Chopra Jonas, Chris Evans, Anne Hathaway, Gwyneth Paltrow y Zoe Saldaña.

La organización pone especial atención en ofrecer una experiencia gastronómica variada y adaptada a todos los gustos durante una noche que reúne a figuras relevantes del cine mundial.