vinetur

Costa 7070 renueva su carta con menos técnica y más producto

Pedro Bargero e Inés de los Santos ordenan la propuesta desde el Río de la Plata y la temporada

martes 21 de abril de 2026



Costa 7070 presentó una nueva carta con un cambio de enfoque claro: menos construcción y más producto. La propuesta parte del Río de la Plata y se organiza a partir de lo que ofrece cada temporada, con una cocina que busca poner en primer plano el sabor de cada ingrediente en su mejor momento.

El proyecto está liderado por Pedro Bargero junto a la barra de Inés de los Santos. La idea que guía esta etapa es la simpleza, pero no como una fórmula improvisada, sino como el resultado de una selección precisa de materias primas y de una manera de trabajar que evita sumar elementos innecesarios en el plato.

La nueva oferta se apoya en la pesca de río, en vegetales de estación y en combinaciones pensadas para que cada preparación conserve identidad propia. La carta se aleja de una cocina más elaborada en su presentación para acercarse a una lectura directa del producto, con recetas que buscan ordenar el menú desde el origen de los ingredientes.

En esa línea, Costa 7070 plantea una cocina que mira al entorno cercano y a la disponibilidad de cada momento del año. El Río de la Plata aparece como punto de partida de una propuesta que toma la pesca de río como uno de sus ejes, mientras que los vegetales de estación completan una oferta que cambia según la temporada.

La barra de Inés de los Santos acompaña ese giro con una propuesta que se integra al mismo criterio de trabajo. El conjunto busca una experiencia coherente entre cocina y bebidas, sin apartarse de la idea central de dar protagonismo al producto y a su expresión más directa.

Pedro Bargero, al frente del proyecto gastronómico, y De los Santos, desde la barra, consolidan así una nueva etapa para Costa 7070. La carta se presenta como una revisión del lenguaje del restaurante, con menos artificio y más atención a la materia prima, en una apuesta que ordena la oferta desde la temporada y desde el territorio.