

Sabores de mar y bosque en la costa argentina

[Sommelier Patricia C. Páez](#)

[@sommelierdeviajesymaridajes @viajoysoyfeliz](#)

Pinamar ofrece una sofisticada escena donde el arte, la excelente gastronomía y el deporte convergen para el disfrute.

Este destino, accesible gracias a los vuelos de **Humming Airways**, propone un recorrido gourmet de excelencia.

[@pinamarturismo @experienciapinamar](#)







Cariló Golf marcó el rumbo de la temporada 2026 con un catering exclusivo: Pinchos de pulpo marinado. (Ave). Focaccia de mortadela, pistacho, stracciatella, rúcula y pesto. (Felicita). Sushi. (Oxalis). Macarrons de gravlax y eneldo. (UADE). Verrine de mousse de caramelo y Toffee de banana. (Tante)

Sabores de Pinamar









La experiencia comienza en **La Vieja Hostería** @laviejahosteria, un refugio de 1947 cuya propuesta combina nostalgia vintage con los versátiles platos de **Santiago de Cortés**.

Restó LVH







Menú de tapas: Humus de porotos aduki con chutney de tomate y durazno, rebozados de pesca con queso azul y alioli de morrones, chernia con puré de batata y perfume de hinojo braseado.

Se une a un **Chardonnay** mendocino vívido, afrutado y a una **Criolla** tinta de destellos cereza y amable al paladar
[@resto.lvh](https://www.instagram.com/resto.lvh)









En el **Universo Oxalis**, **Fernando Lo Coco** despliega su maestría en la patisserie francesa de apple pie, gelée de frambuesa, lingote Balcarce, croissant, destacando las mini rocas de manteca cítrica de mar [@casa.oxalis](https://www.instagram.com/casa.oxalis)





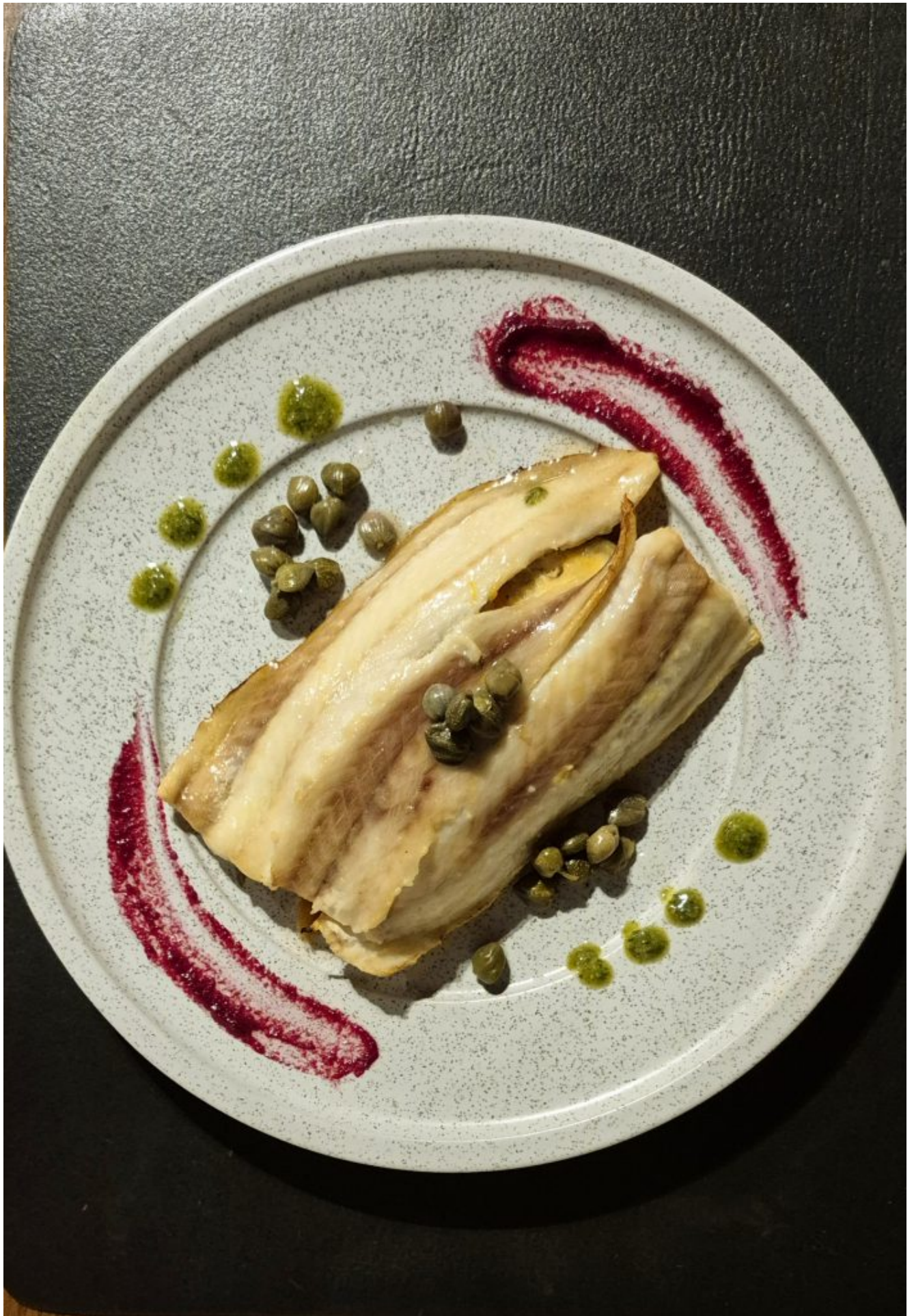
A su vez, la **Cooperativa de Pescadores** de la familia **Santana**, honra la materia prima fresca donde perdura la costumbre ancestral de las capturas marinas.

Propone abreboca de escabeche de palo rosado, rabas, mejillones a la provenzal, gambas al ajillo y corvina a las hierbas. Las vieiras gratinadas armonizan con una dorada cerveza lager de notas a caramelo suave y malta [@cooperativa_pesca_pinamar](https://www.instagram.com/cooperativa_pesca_pinamar)





Al atardecer, **La Posta del Mar**, parador de playa, brinda un **Fernet** con hibiscus de nota mentolada para compartir con sabrosas rabas al ciboulette [@lapostadelmar](#)







En **Olivo Pastas**, **Art Playas Hotel**, de ambiente ecléctico, **Dante Liporace** transmite el espíritu ítalo-americano con un menú de filetes de palo rosado sobre colorida ratatouille y un puñado de alcaparras, maridado con el carácter cítrico y herbal de un **Sauvignon Blanc** de la región de **Cuyo**
[@olivo.pastas](https://www.olivopastas.com)

Serena Valeria del Mar



Entre el relax de **Neptuno Apart** y la gastronomía de raíces, **Valeria del Mar** se luce con propuestas de **Il Gatto Nero**, **Utopía** y **Pasta Nostra Ristorante**.

Neptuno Apart & Hotel Boutique guarda la armonía de la esencia clásica, a pasos del mar; es el refugio indispensable para alcanzar el reset tan deseado. Propone un desayuno continental donde no falta el café, los dulces, untables y opciones light [@apart.hotel.neptuno](https://www.apart.hotel.neptuno.com)

Los hermanos **Antonio y Rachele** celebran el patrimonio italiano en la **Experiencia Il Gatto Nero**.











Móctel de naranja sangrienta y angostura.

Selección de Pizzas: Margherita, Mortadela con pistachos y la Carbonara (Ganadora Oro APYCE 2024).

Pasta: Annolini al azafrán y limón.

Un vino de autor: **Blend orgánico de Malbec-Cabernet Sauvignon del Valle de Uco, Mendoza** tan oportuno a la ocasión.

Para terminar, postre de Cannoli siciliani y tiramisú con doppio espresso [@_ilgatto nero](#)









Pasta Nostra brinda un almuerzo de panzotti de salmón blanco con un espumante extra brut de **Chardonnay** y **Pinot Noir** en un entorno rodeado de naturaleza y clima familiar
[@pastanostra_valeriadelmar](https://www.instagram.com/pastanostra_valeriadelmar)







Finalmente, **Utopía**, del chef **Ian Edgar**, destaca la técnica Ikejime de cuidado del producto y convierte su cocina en ritual.

Boudin blanc de pejerrey maridado con **Pinot Noir de Patagonia**, cereza en nariz y profundo color rubí.

Charcutería de mar: mortadela de chernia, bresaola de salmón y almejas junto a un delicado **Sauvignon Blanc de Uco** que aporta frescura al plato.

A la ganache de intenso chocolate el fortificado de **Malbec** le da profundidad de fruta cocida [@utopiarestomar](#)

Cultura en Ostende

Hotel Europa: desayuno criollo







De floridos tapices, el **Hotel en Mar de Ostende** tiene las comodidades para una estancia agradable.

De estilo buffet, convida un buen mate cocido, facturas, tradicionales cuernitos y libritos de grasa. Y además, promueve interesantes visitas culturales: **Viejo Hotel Ostende** creado por belgas y “**La Tumbona**” casa modernista del arquitecto **Clorindo Testa** [@hoteleuropa](#)

Cariló: Inmersión Sensorial en el Bosque





El bosque alberga a **Ville Saint Germain**, un refugio exclusivo donde el arte forma parte de la experiencia sensorial junto al restaurante **Ave**, bajo la dirección de **Leonardo Clavijo**, quien propone un viaje al Oriente con su exótica cocina india.

Un **Chardonnay** intenso de abundante fruta blanca para acompañar papadum, samosa de coliflor, vindaloo de cordero y pulpo grillé.

Hacia un final de clásica carrot cake y esperado café en la noche de **Cariló** [@averestaurante](#)
[@villesaintgermain](#)

La tradición alemana llega con **Tante** y su ceremonia del té centrada en blends de hebras: apfelstrudel, key lime pie, scones y delicias saladas de salmón, jamón crudo o brie [@tante.restaurant](#)

Mientras, **Felicitá** ofrece una atmósfera renacentista de reminiscencia mediterránea con pastas frescas -spaghetti, fusilli, ravioli- y el cacio e pepe destaca al mediodía [@felicitaperpaesano](#)





El recorrido de playa culmina con la cata de vinos en **Elixir** y la promesa de una **Bodega Gamboa** de **Gral. Madariaga** que espera su primera cosecha oceánica [@mifincagamboa](#)

Selección de Sommelier (Elixir)





Kaiken Nude Premium Rose Grenache y Cabernet Sauvignon, notas cítricas y frutos rojos de un elegante rosado.

Gimenez Rilli, Padres Dedicados Petit Verdot Tono púrpura, estructura firme, ideal para carne al asador
[@elixirwines.vinotecas](https://www.elixirwines.vinotecas.com)



Este itinerario, respaldado por la formación profesional de **UADE Campus Costa**, de la mano del chef **Nicolás Fernández**

Barbeitos, confirma que **Pinamar** es un excelente destino gourmet.