

Angélica – Cocina Maestra de Catena Zapata, con estrellas Michelin, marca tendencia con su menú ‘Wine First’

Con estrellas Michelin, Angélica - Cocina Maestra de Catena Zapata crea una nueva tendencia con su menú ‘Wine First’

MENDOZA, ARGENTINA, September 4, 2025 /EINPresswire.com/ -- La Familia [Catena Zapata](#) celebra un nuevo hito: su restaurante de concepto ‘Wine First’, Angélica – Cocina Maestra, es reconocido por la [Guía Michelin](#) con una estrella roja y una verde, por su excelencia gastronómica y su compromiso con la sustentabilidad.

Ubicado frente a la Pirámide de la Bodega Catena Zapata, el restaurante fue destacado este año por la Guía

Michelin por poner el vino en el centro de la experiencia gastronómica. Según Laura Catena: “el concepto ‘Wine First’ de nuestro restaurante ‘Angélica - Cocina Maestra’ significa que el vino es el plato principal y los ingredientes de temporada son el maridaje. No al revés.” El enfoque de la

“

El concepto ‘Wine First’ de nuestro restaurante ‘Angélica - Cocina Maestra’ significa que el vino es el plato principal y los ingredientes de temporada son el maridaje. No al revés.”

Dra. Laura Catena



Angélica – Cocina Maestra reconocida con una estrella roja y una verde de la Guía Michelin

propuesta ‘Wine First’ puede incluir combinaciones tanto complementarias como contrastantes a ciertos aspectos aromáticos o gustativos del vino. El objetivo es combinar los vinos con los platos hechos con productos locales, principalmente cultivados en la huerta orgánica que rodea el restaurante. La huerta está plantada con semillas e ingredientes nativos no modificados (como papas andinas), frutas del Mediterráneo, hierbas y olivos. Todos los desechos vegetales son reutilizados, el agua es reciclada y se intenta reducir al máximo la huella de carbono; la vajilla está elaborada con vidrio reciclado, madera y piedras locales.

- Enfoque Complementario: la comida se siente como una extensión del vino en cuerpo, acidez, aromas o textura. Por ejemplo, se propone un maridaje regional para Malbec Argentino con 'Bife', donde la intensidad de sabor del plato de carne acompaña perfectamente la concentración del Malbec, y sus perfumes de frutas y violetas.

- Enfoque Contrastante: la comida está diseñada para amplificar, desafiar o realzar ciertas características del vino (como grasa vs. acidez, dulce vs. salado, suavidad vs. textura). Por ejemplo, Saint Felicien Nature y 'Snacks'. Un plato que realza la frescura, acidez y aromas frutados del espumante a través de una selección de productos frescos de la huerta con distintos sabores, y técnicas de cocción y preparación.

El Proceso Creativo

Los “chefs del vino” —Nicolás Catena Zapata, Laura Catena y Alejandro Vigil (enólogo en jefe de Catena Zapata desde hace 25 años y dueño del restaurante ubicado en su propia casa,

Casa Vigil)— se reúnen en degustaciones que pueden durar varios días, para crear la propuesta de vinos a los cuales se adapta el menú. El proceso puede llevar meses. Según la Guía Michelin, “El dúo de cocineros de Angélica, Josefina Diana y Juan Manuel Feijoo, defiende sin miedo el concepto de "Wine First", donde la propuesta gira en torno al vino, y no al revés. Invitan a un recorrido personalizado por la bodega y agasajan a los invitados con un vermut en la sala de destilados antes de llegar a la mesa, donde presentan un exclusivo y creativo menú degustación que, en varios pasos, habla del ADN mendocino.”

Una de las opciones más icónicas del menú es la ‘Montaña Rusa’, donde se puede alternar entre blancos y tintos, y pasar de comidas grasas a otras más ligeras para complementar el vino:

- D.V. Catena Nature – Snacks
- D.V. Catena Cabernet Sauvignon Nicasia – Liliáceas Tubérculos



Angélica Cocina Maestra crea la tendencia gastronómica "Wine First"



Interior del restaurant Angélica – Cocina Maestra

- D.V. Catena Chardonnay Chardonnay – Trucha Zanahoria
- D.V. Catena Tinto Histórico – Seso Espinaca Pollo
- D.V. Catena Syrah Syrah – Berenjena Maní
- D.V. Catena Cabernet Sauvignon La Pirámide – Huerta
- D.V. Catena Blanco Histórico – Conejo Hinojo
- Saint Felicien Rosé G.S.M. – Remolacha Molleja
- D.V. Catena Adrianna Malbec – Boniato Bife
- Saint Felicien Semillon Doux – Leche Nueces

Según la Guía Michelin, “Angélica – Cocina Maestra, cuyo nombre rinde homenaje a la madre de Nicolás Catena Zapata, representa la vuelta a los sabores mendocinos desde la modernidad. El comedor, tan imponente como el resto del edificio, se encuentra dentro de la bodega Catena Zapata, en Agrelo (Luján de Cuyo), famosa tanto por la calidad de sus vinos como por su diseño.” El restaurante lleva el nombre de la matriarca de la familia, Angélica Zapata, una dedicada directora de escuela que creía en la educación como un derecho universal.

Con una carta de vinos ecléctica, una cocina de temporada elaborada con productos provenientes de la huerta y un fuerte apego a las tradiciones mendocinas, este restaurante rinde tributo tanto al legado familiar como al terroir argentino. Además, recientemente ha sido listado entre los 18 Mejores Restaurantes de Viñedo del Mundo de la Guía Michelin.

Reservas online a través de: <https://angelica.meitre.com/>

Erica Nonni
Nonni Strategic Marketing LLC
hello@nonnimarketing.com

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/846102752>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.