



Vive El Poblado

El Poblado y sus sabores que cuentan historias

Experiencias gastronómicas
en la Comuna 14

Alta cocina y experiencias sensoriales

En la cima gastronómica de la Comuna 14, cocinas de vanguardia reinventan el lujo como experiencia sensorial. Son laboratorios donde ingredientes olvidados de Colombia resurgen y se transforman, a través de técnicas contemporáneas, en relatos que se degustan.

Elcielo

Aquí la cocina se convierte en relato bajo la guía de Juan Manuel Barrientos, donde cada uno de sus 20 a 22 momentos invita a tocar, oler y recordar. En Astorga, integrado a su hotel, es un ritual de lujo donde la experiencia trasciende el plato y convierte cada visita en memoria.

 @elcielorestaurant

 elcielo.com.co/es/medellin/

 Calle 7D # 43C - 36, barrio Astorga

Carmen

Aquí la elegancia se entrelaza con la biodiversidad colombiana. En una casa que respira como jungla urbana, su cocina recorre el país en siete tiempos: del Pacífico a los Andes, cada ingrediente narra su origen. Técnica global, alma local y un servicio que acompaña con precisión cada matiz.

 @carmenrestaurante

 carmenmedellin.com

 Carrera 36 # 10A - 27, barrio El Poblado

X.O.

Aquí la cocina se libera y juega. Rama experimental de Carmen, propone un “fun-dining” donde el producto es protagonista en 13 momentos que celebran la pesca sostenible y hallazgos del territorio. Técnica y belleza se encuentran en un relato audaz que redefine la experiencia gastronómica.

 @x.o.med

 xomedellin.com

 Carrera 36 # 10A - 45, barrio El Poblado

El corredor de la Avenida Las Palmas

La Avenida Las Palmas es más que un camino al aeropuerto, es un balcón sobre la ciudad. Entre las brisas de la montaña, reúne tradición y vanguardia en un corredor gastronómico donde cada parada ofrece vistas, sabores y pausas que convierten el trayecto en una experiencia.

Hatoviejo

Con más de 40 años de historia, Hatoviejo honra la esencia de la cocina colombiana. En Las Palmas, frente al Intercontinental, evoca la fonda paisa, con platos y dulces que saben a tradición. Entre risas y colores antioqueños, su calidez convierte cada comida en memoria.

 @hatoviejo

 hatoviejo.com

 Calle 16 # 28 - 60, Av. Las Palmas

Al Patio

Es un refugio gastronómico entre la ciudad y la naturaleza. Aquí las brasas desprenden aromas provenientes de cortes selectos como el tocino al barril y la bondiola, acompañados de cocteles clásicos. Su terraza, abierta al Valle de Aburrá, convierte cada encuentro en celebración y cada atardecer en escena.

 @alpatiorestaurante

 alpatio.com

 Carrera 38 # 19 - 265, Av. Las Palmas

Dublé Bistró

Cerca de Las Palmas, se encuentra este refugio donde la masa madre dicta el ritmo. El aroma a pan se mezcla con el murmullo del espacio y cada preparación ocurre a la vista, como un rito. Pizzas, hojaldres y café celebran lo simple bien hecho, en un lugar donde la calidez es la bienvenida.

 @duble_bistro

 Calle 17 # 114, barrio Altos de El Poblado

San Carbón

En Las Palmas se convierte la brasa en un ritual. Referente de los asados en Medellín, combina lujo tradicional con un ambiente amplio y acogedor. Entre cortes de alta calidad y música en vivo, acoge encuentros familiares y corporativos, manteniendo una consistencia que lo posiciona como estándar de los grandes steakhouses de la ciudad.

 @sancarbonoficial

 sancarbon.com.co

 Calle 14 #30 - 10, Av. Las Palmas

Okus

En un espacio moderno que se despliega en cinco atmósferas, cada plato, desde el ceviche ají amarillo al fettuccini de langosta, equilibra técnica y frescura, trazando un puente Nikkei entre Colombia, Perú y Japón. La coctelería acompaña este viaje donde culturas y sabores dialogan.

 @restauranteokus

 okusrestaurant.com

 Carrera 38 # 19 - 265, Av. Las Palmas

Palms Avenue

Un punto de encuentro donde la ciudad se detiene a saborear. Entre líneas modernas y acceso fluido, reúne cocinas que viajan de Perú (**Cuzco**) a Italia (**il Forno**), de la parrilla argentina (**La Pampa Parrilla**) al México vibrante (**Wajaca**). Un espacio versátil donde la arquitectura y la mesa dialogan con ritmo contemporáneo.

 @palmsavenue

 Calle 18 Sur # 35 - 69, Av. Las Palmas

Mall Palma Grande

Este complejo reúne sabores para todos los ritmos, desde hamburguesas premium (**Office Burger**) a propuestas frescas y ligeras (**Fresh & Easy**). Entre mesas que acogen reuniones y encuentros familiares, se consolida como un punto habitual donde la variedad se vuelve comodidad y cada visita encuentra su momento.

 @palmagrandemall

 Carrera 38 # 18 - 101, Av. Las Palmas

Manila: bistrós boutique y el renacer bohemio

El barrio Manila florece como un rincón íntimo de la ciudad, donde la gastronomía se entrelaza con el arte y la calma. Sus restaurantes boutique, discretos y acogedores, convierten cada visita en un encuentro cercano, donde lo contemporáneo se siente cercano y lo cotidiano se vuelve especial.

Alambique

En un segundo piso de discreta entrada, Alambique revela su encanto oculto entre plantas, madera y memoria vintage. Su cocina celebra Latinoamérica en platos generosos y creativos, pensados para compartir. Un refugio donde lo simple se transforma en encuentro.

 @alambiquemedellin

 alambiquemedellin.com

 Calle 10 # 43A - 30, barrio Manila

Idílico

Este restaurante convierte el territorio en relato, donde los ingredientes autóctonos de Colombia, elevados con técnica, narran origen y memoria en cada plato. Un espacio para quienes buscan una experiencia profunda, donde la cocina no solo alimenta, sino que cuenta historias.

 @idilico.restaurante

 restauranteidilico.com

 Calle 12 # 43D - 21, barrio Manila

Mamasita Medallo

Entre sabores locales reinventados y cocteles que evocan el trópico, cada plato es una fiesta de identidad. En un ambiente vibrante, la cocina, la música y la energía se funden en una experiencia que sabe a Medellín. Mamasita celebra el alma paisa con un ritmo contemporáneo.

 @mamasitamedallo

 mamasitamedallo.co

 Carrera 43D # 10 - 77, barrio Manila

Hija Mía Coffee Roasters

Aquí se rinde culto al café bien hecho. Entre aromas de tosti3n propia, despierta la ma1ana con waffles de pollo y bowls de a1aí. Un rinc3n donde cada taza y cada plato celebran el detalle, el origen y el placer de comenzar el día.

 @hijamiacoffee

 Calle 11A # 43B - 9, barrio Manila

Kaime

Aquí se reimagina la alta cocina desde lo vegetal. Con ingredientes locales y sin procesar, se crean platos innovadores que nutren y sorprenden. Un espacio donde la naturaleza se vuelve protagonista y cada bocado revela una forma consciente de habitar el sabor.

 @kaimerestaurant

 Carrera 40 # 10A - 21, barrio Manila

El Social Excelsior

La ciudad se reúne, entre conversaci3n y copas, donde su tradicional parrilla acompa1a encuentros que fluyen sin prisa. Una extensi3n del ic3nico bar de Provenza, con su ic3nico ambiente de tienda mixta, que lo hace un espacio vibrante donde lo cotidiano se vuelve ocasi3n y cada visita se siente como volver a un lugar conocido.

 @elsocial.tiendamixta

 elsocial.com.co

 Calle 11 # 43B - 16, barrio Manila

BIHAO • Cocina de Origen

En Manila, BIHAO convierte la cocina en memoria viva. Entre tradici3n y mirada contemporánea, rescata sabores ancestrales con ingredientes locales y manos artesanales. Cada plato narra el territorio y convierte la mesa en un viaje por la esencia de Colombia.

 @bihao.mde

 Calle 14 # 43A - 73, barrio Manila

Biela Bakery Lab

En un espacio íntimo que convierte la repostería en arte, donde cada torta y postre nace como una pieza única, donde el detalle, la estética y el sabor dialogan. Entre café y dulces, invita a detener el tiempo y descubrir que lo bello también se puede probar.

 @bielabakerylab

 bielabakerylab.com

 Calle 12 # 43B - 64, barrio Manila

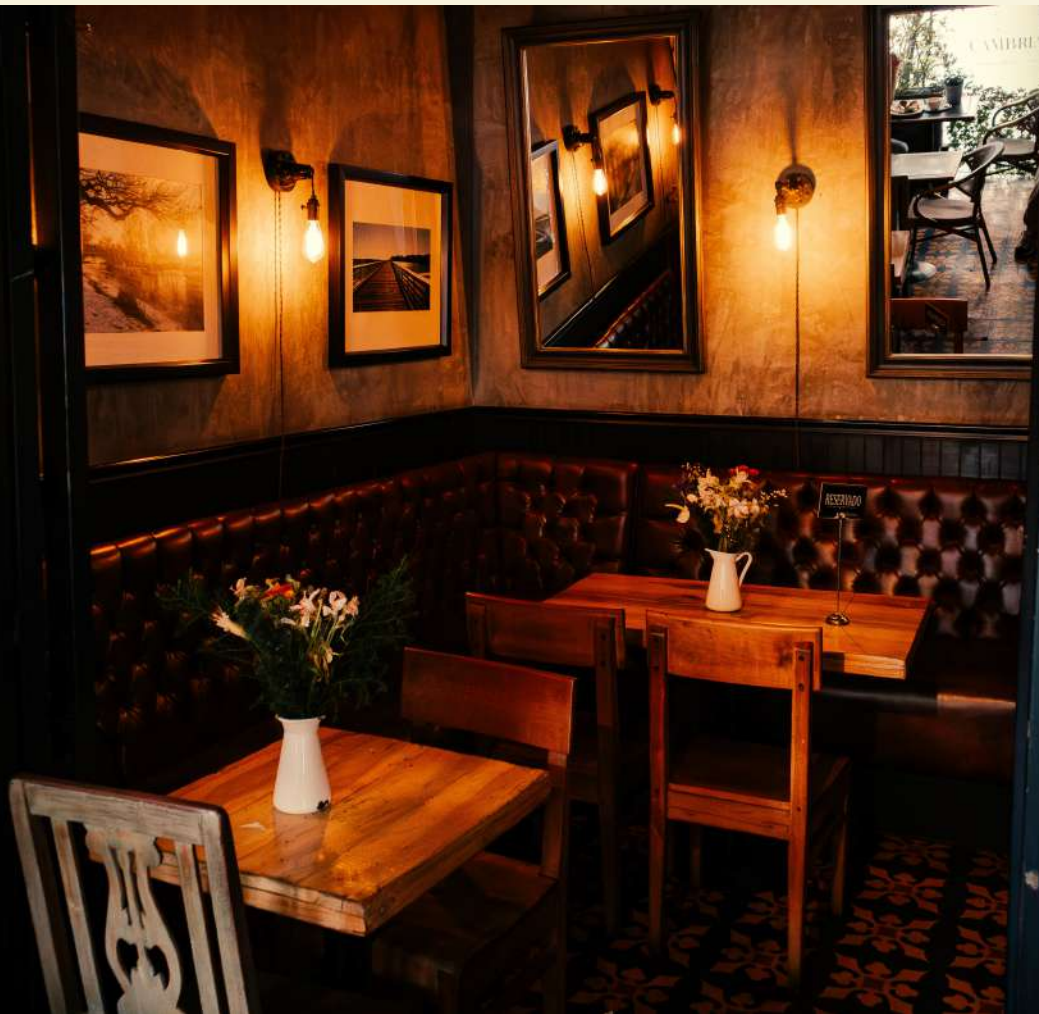
Cambria

Entre aromas de pan recién hecho y recetas que viajan entre Francia y Colombia, invita a sentarse y dejar que el tiempo afloje. Su cocina reconforta con ingredientes frescos, sabores bien pensados y guiños de Medio Oriente. El ambiente, cálido y elegante, convierte cada comida en un paréntesis íntimo para disfrutar con calma.

 @cambriacaferesto

 cambria.com.co

 Carrera 43E # 12 - 16, barrio Manila



Milla de Oro: El eje financiero y del lujo gastronómico

La Milla de Oro es el tramo más exclusivo de la Avenida El Poblado, donde convergen centros empresariales, hoteles de alta gama y centros comerciales que funcionan como "hubs" culinarios diseñados para el público corporativo y el turismo de lujo.

Hacienda Origen

Uno de los restaurantes tradicionales más queridos de Medellín. Rescata los sabores de la "finca cafetera" en un ambiente acogedor, destacando su bandeja paisa y la "sopa del cura". Cuenta con varias sedes llenas de sabor local.

 @haciendaorigen

 haciendaorigen.com

 Carrera 43A # 1 sur – 150, La Strada

Parmessano

Referente de la cocina italiana en Medellín, ofrece pastas frescas, risottos y ensaladas en un ambiente sofisticado. Es especialmente popular por sus opciones de almuerzo y brunch, que llevan ingredientes colombianos al mundo italiano para generar una experiencia de sabor única.

 @parmessanorestaurante

 parmessano.com.co

 Carrera 43A # 1 Sur-150, La Strada

Andrés Carne de Res

La sede en Medellín del legendario restaurante capitalino reconocido por su ambiente festivo y decoración tradicional. Ofrece una experiencia teatral donde la gastronomía colombiana se mezcla con la rumba ininterrumpida.

 @andrescarnederes_medellin

 andrescarnederes.com

 Carrera 43A # 6 Sur-26, Local 102, C.C. Río Sur

DiNoi

Aquí la cocina italiana se expresa con sutileza y precisión. Entre pastas frescas y sabores delicados, cada plato evoca la tradición con una mirada contemporánea. Es un espacio íntimo donde la elegancia se siente sin esfuerzo y cada detalle invita a quedarse.

 @dinoi.col

 dinoi.co

 Carrera 43A # 1Sur - 150 Local 142, La Strada

La Cafetiere de Anita

Un restaurante de alta cocina internacional con décadas de trayectoria, considerado un suspiro parisino en la ciudad. Entre croissants dorados y café pausado, el tiempo se desacelera. Su atmósfera delicada invita a conversar, leer o simplemente contemplar, como si cada mañana tuviera algo de domingo.

 @lacafetiere deanita

 Calle 6Sur # 43A - 92, Milla de Oro

Tony Roma's

El único restaurante giratorio de la ciudad, donde el fuego y la tradición americana marcan el ritmo. Entre costillas glaseadas y mesas compartidas, la experiencia es generosa y familiar. Un lugar donde el sabor es directo, abundante y pensado para reunirse sin formalidades.

 @tonyromasmedellin

 Carrera 43A # 7 - 50, Hotel Dann Carlton, Milla de Oro

La Provincia

Ofrece una cocina mediterránea con sutiles influencias asiáticas, que convierte la cocina en un relato sofisticado. En un ambiente elegante, la experiencia trasciende lo culinario y se transforma en una experiencia de servicio impecable.

 @laprovinciarestaurante

 laprovinciarestaurante.com

 Carrera 42 #3 Sur-81, Local 305, Distrito de Negocios Milla de Oro

La Strada

Aquí la ciudad se reúne alrededor de la mesa. Entre **Parmessano, Hacienda Origen, Denver Modern Grill, DiNoi** o **BBC**, las cocinas del mundo conviven en un recorrido vibrante. Más que un centro comercial, es un ritual cotidiano donde el encuentro y el sabor marcan el ritmo.

 @lastradamedellin

 lastrada.com.co

 Carrera 43A # 1Sur - 150, Milla de Oro

Distrito de Negocios Milla de Oro

La Milla de Oro respira al ritmo de la ciudad. Entre torres y negocios, su oferta gastronómica fluye entre **Santa Leña, Milagros, Della Nonna, Pigasus** y **Natto Bowls**. Es un distrito donde el trabajo se encuentra con el sabor, y cada pausa se convierte en un momento para habitar la ciudad.

 @milladeoromedellin

 milladeoromedellin.com

 Carrera 42 #3 Sur-81, Local 305, Milla de Oro

Centro Comercial Oviedo

Este Centro Comercial ofrece una pausa en medio del movimiento de El Poblado. Entre **Crepes & Waffles, Urbania** o **123Wok**, su oferta diversa acompaña jornadas y encuentros. Aquí, lo práctico se encuentra con el gusto, creando un equilibrio donde cada comida fluye con naturalidad.

 @oviedocc

 oviedo.com.co

 Carrera 43A # 6Sur-15, Av. El Poblado

Centro Comercial Santafé

Santafé es un universo de sabores en movimiento. Entre **Il Forno, Leños & Carbón** o **Valentina Bakery**, su oferta lo abarca todo. Es el punto de encuentro donde la diversidad define la experiencia y cada antojo encuentra su lugar.

 @santafemedellin

 santafemedellin.com

 Carrera 43A # 7Sur - 170, Milla de Oro

San Lucas y el sector de La Superior

San Lucas se revela como un refugio sereno en la ciudad. Entre calles tranquilas, su oferta gastronómica privilegia el detalle, el servicio cercano y los ambientes acogedores. Aquí, la experiencia se vive sin prisa, en espacios donde cada visita se siente personal y cuidadosamente pensada.

El Correo y Amada

Nace como una carta de amor convertida en experiencia gastronómica. Entre vino y brasa, este steakhouse envuelve cada encuentro en una atmósfera romántica y cálida. En San Lucas, su cava y su parrilla encendida acompañan cenas íntimas y momentos familiares donde el tiempo parece detenerse.

 @elcorreoyamada

 elcorreoyamada.com

 Calle 16B Sur # 25B-30, barrio San Lucas

Margherita Pizzería

Margherita honra la tradición en cada horno encendido. Sus pizzas, nacidas de fermentos pacientes y técnicas clásicas, llevan el sabor de Italia a San Lucas. En un ambiente informal pero cuidado, se convierte en refugio para quienes encuentran en lo simple bien hecho un placer constante.

 @margheritapizzacaffevino

 Calle 20A Sur # 20 - 127, barrio San Lucas

Beré Café

Cerca de Las Palmas, se encuentra este refugio donde la masa madre dicta el ritmo. El aroma a pan se mezcla con el murmullo del espacio y cada preparación ocurre a la vista, como un rito. Pizzas, hojaldres y café celebran lo simple bien hecho, en un lugar donde la calidez es la bienvenida.

 @cafe.bere

 Carrera 38 # 19Sur - 42, barrio El Diamante

Mall San Lucas Plaza

En la zona alta de El Poblado, este centro comercial se convierte en punto de encuentro del sabor. Entre **Mistura**, **Santa Leña**, **La Migueoría** y **Wajaca**, su oferta recorre del brunch artesanal a la fusión Nikkei y la cocina mexicana, en un espacio donde cada visita se transforma en recorrido gastronómico.

 @mallsanlucasplaza

 Calle 20Sur # 27 - 55, barrio San Lucas

Fraterna Casa de Carnes

Aquí el fuego convoca y la carne cuenta historias. Heredera de una tradición carnicera, esta casa honra el origen de cada corte con técnica, paciencia y orgullo. Su ambiente amplio, cálido y pet friendly invita a compartir en familia, con mesas generosas, zona de juegos para niños y un pequeño establo que evoca la vida del campo.

 @fraterna_casa_de_carnes

 Carrera 25 # 12 Sur - 243, barrio San Lucas



Ciudad del Río: innovación, arte y espacios colectivos

Ciudad del Río respira transformación. Entre estructuras industriales reconvertidas y nuevos espacios habitados, emerge como un distrito donde arte y gastronomía dialogan. Su atmósfera urbana, viva y en constante cambio, convierte cada recorrido en un encuentro entre memoria y contemporaneidad.

Mercado del Río

En una antigua bodega industrial, Mercado del Río reúne más de 50 cocinas en un solo pulso. Entre sushi, asados y sabores locales, su esencia es compartir: mesas comunes, música y encuentros que fluyen. Un espacio donde cada elección es distinta, pero la experiencia siempre es colectiva.

 @mercadodelrio

 mercadodelrio.com

 Calle 24 # 48 - 28, Ciudad del Río

Distrito Vera

Proyecto urbanístico que redefine la vida urbana en Ciudad del Río. Entre torres habitadas y un zócalo vibrante, integra café, diseño y encuentro. Frente al MAMM, espacios como **Pergamino** acompañan una comunidad que valora lo esencial: naturaleza, estética y una forma consciente de habitar la ciudad.

 @distritoveramde

 distritoveramedellin.com

 Calle 20 # 43G - 158, Ciudad del Río

Ganso & Castor

Pionero del brunch en la ciudad, este restaurante convirtió las mañanas en un ritual. En Ciudad del Río, su ambiente sofisticado y acogedor enmarca clásicos como huevos benedictinos y tostadas francesas, donde cada desayuno se vive sin prisa, como un pequeño lujo cotidiano.

 @gansoycastor

 gansoycastor.com

 Carrera 44 # 19A - 100, Ciudad del Río

El Poblado Centro: mapa sensorial en constante cambio

Entre calles vivas, restaurantes, bares y rooftops tejen un relato urbano donde gastronomía, diseño y cultura dialogan. La noche oscila entre lo íntimo y lo vibrante, con coctelería de autor y conceptos que sorprenden. Aquí, cada lugar es una historia donde ambiente, música y cocina se encuentran.

Don Diablo

Steakhouse de autor que eleva la carne colombiana a otro nivel. Entre brasas y cavas propias, cada corte, de pastoreo y maduración precisa, celebra el origen con técnica. En un ambiente elegante que mezcla industria y selva, la experiencia se vuelve intensa, sofisticada y profundamente local.

 @dondiablomedellin

 dondiablo.co

 Carrera 36 # 10A - 45, barrio El Poblado

La Chagra

Es un viaje a la selva sin salir de la ciudad. Bajo su “Proyecto Maloka”, ingredientes amazónicos como el pirarucú, el tucupí y los frutos silvestres, se transforman en relatos comestibles. Con reservas limitadas, cada visita es un encuentro con la biodiversidad, la memoria indígena y el respeto por el origen.

 @distritoveramde

 distritoveramedellin.com

 Calle 20 # 43G - 158, Ciudad del Río

Mondongo's

Fiel a sus raíces, su sopa con arroz, aguacate, banano y arepa, reúne a familias y viajeros en torno al sabor antioqueño. Entre ritmo ágil y ambiente clásico, es una parada esencial para entender la memoria culinaria de Medellín. Mondongo's es tradición servida en plato hondo.

 @mondongos

 mondongos.com.co

 Calle 10 # 38 - 38, barrio El Poblado,

Sambombi Bistró Local

En Provenza, Sambombi honra el producto con precisión y silencio. Su menú cambia al ritmo de la temporada, dejando que cada ingrediente hable sin artificios. Entre platos directos y una ética consciente, demuestra que la sencillez, bien cuidada, puede ser profundamente sofisticada.

 @sambombibistro

 Carrera 35 # 8A-109, Provenza

Ocio

Bajo la mirada de Laura Londoño, sus carnes de lenta cocción, en horas que se funden en textura y profundidad, se comparten al centro de la mesa. En un espacio cálido y moderno, la sofisticación se encuentra con el confort de una cena que invita a quedarse. Ocio convierte el tiempo en sabor.

 @ocio.mde

 elsocial.com.co

 Transversal 7A # 30 - 224, casa 130, barrio El Tesoro

Relato

Entre lo tropical y lo moderno, su cocina fusiona Mediterráneo, Asia y Latinoamérica en una experiencia envolvente. Platos como el pulpo crujiente o el lomo trufado acompañan noches donde la atmósfera y el detalle convierten cada cena en un recuerdo.

 @relatorestaurante

 relatorestaurante.co

 Carrera 33 # 7 - 115, barrio La Florida

Café Zorba

Con pizzas vegetarianas de masa madre y combinaciones creativas, Café Zorba es un ritual bajo los árboles del Parque de la Presidenta que conquista desde la sencillez. Entre música, arte y un ambiente bohemio, reúne a locales y viajeros en un lugar donde la espera también hace parte del encanto.

 @cafezorba

 cafezorba.com.co

 Calle 8 # 42 - 33, barrio El Poblado

Mombasa Supper Club

Entre influencias africanas y ecos coloniales, su cocina de autor y coctelería despiertan los sentidos. Con restaurante, bar y rooftop, es un escenario versátil donde cada visita se transforma en experiencia elegante y memorable. Mombasa evoca viajes lejanos sin salir de Vía Primavera.

 @mombasa.supperclub

 mombasa.co

 Carrera 37 # 8A - 29, Vía Primavera

Restaurante Provenza

En Provenza, la mesa se vuelve celebración. Entre sabores que mezclan lo local y lo global, la música y los cócteles marcan el ritmo de la noche. Es un lugar donde se comparte, se conversa y se vive, como si cada visita fuera un instante cerca del mar.

 @provenza.mde

 provenzamde.co

 Cra 35 # 7 - 33, Provenza



 Restaurante Provenza

Astorga y Patio Bonito: entre tradición y sofisticación moderna

Astorga y Patio Bonito respiran entre árboles y ciudad. Allí conviven alta cocina, rooftops y cafés donde el día fluye sin prisa. Del brunch al cóctel, la gastronomía dialoga con la noche y el trabajo remoto, creando un ritmo donde cada momento encuentra su lugar.

La Matriarca

En una casa que guarda memoria, La Matriarca celebra la cocina antioqueña. Desde 2016, su “tocino en cajón” cruje como tradición viva. Entre música en vivo y mesas compartidas, acoge a familias y viajeros en un ambiente cálido donde el sabor cuenta historias.

 @lamatriarca

 lamatriarca.com

 Calle 8 # 43B – 62, barrio Astorga

Cuon

Del equipo de El Cielo, propone un viaje panasiático para compartir. Entre ramen, baos y sushi tempura, cada plato equilibra técnica y sutileza. En un ambiente sereno que mezcla misticismo oriental y diseño contemporáneo, la experiencia fluye con armonía y detalle.

 @cuon_medellin

 cuonrestaurant.com

 Calle 8 # 43A – 29, barrio Astorga

Primer Piso

En el corazón de Astorga, Primer Piso se revela como un secreto bien guardado. En un ambiente sereno, su cocina sorprende con giros inesperados como la gyoza de sandía con queso de cabra. Un lugar donde la creatividad se sirve con precisión y la experiencia se disfruta sin prisa.

 @primerpiso.mde

 Calle 7D # 43C – 23 Local 101, Edificio Astorga Lofts

Café Dragón

Entre lo mágico y lo cotidiano, conviven café, cocteles y trabajo en un mismo ritmo. Su atmósfera vibrante entre música y encuentros, que convierte cada visita en una experiencia donde el tiempo se diluye. Café Dragón es un universo propio en Astorga.

 @cafedragon.med

 Calle 8 # 43B - 124, barrio Astorga

Pizzería Vesubio

Entre hornos encendidos y masas que crujen, cada creación mezcla tradición italiana y creatividad, haciéndolas dignas de los galardones más populares. En un ambiente cálido y vibrante, es un lugar donde compartir se vuelve parte esencial del sabor.

 @pizzeriavesuviomedellin

 Carrera 47A # 5 - 70, barrio Patio Bonito

Café La Manchuria

Café de origen y memoria. Nacido en una finca de Salgar, Antioquia, une tradición cafetera, sostenibilidad y agroturismo. Cultivado, procesado y tostado entre bosques que cuidan el agua, invita a descubrir aromas y saberes en catas donde cada taza cuenta su territorio.

 @cafelamanchuria

 oviedo.com.co

 Carrera 43A # 6Sur-15, Av. El Poblado



El Tesoro y Los Naranjos: gastronomía en la cima y la Transversal Inferior

En estos sectores, el lujo se vive con discreción. El Tesoro concentra una oferta diversa y dinámica, mientras Los Naranjos y la Transversal Inferior revelan propuestas de autor en ambientes serenos y contemporáneos. Un territorio donde la sofisticación se expresa sin exceso y cada espacio cuida el detalle.

Mamba Negra

En lo alto de la ciudad, Mamba Negra domina la noche. Desde el piso 22, sus brasas y coctelería con insumos colombianos crean un ritual sofisticado. Entre luces y misterio, su atmósfera elegante envuelve cada visita en una experiencia sensorial donde la vista y el sabor se encuentran.

 @mambanegra.med

 mambanegra.co

 Calle 2 # 20 - 50, barrio Los Naranjos

Mistura

Su cocina fusión entrelaza tradiciones del mundo con guiños locales, creando platos que invitan a descubrir y compartir. En un ambiente acogedor, cada visita se convierte en un encuentro entre culturas y sabores. Mistura reúne más de una década de historia en una mesa compartida.

 @misturarestaurante

 misturarestaurante.com

 Plaza Luces, Local 1343, Parque Comercial El Tesoro

Entrecôte by Cata

Con una propuesta simple y precisa, basada en carne en su salsa secreta y papas sin límite, convierte la sencillez en arte. En un ambiente acogedor y refinado, cada mesa se siente como una pausa parisina en la ciudad. Entrecôte by Cata evoca un rincón de París.

 @entrecotebycata

 entrecotebycatashop.com

 Cra. 30 # 10C - 228, Mall Interplaza, barrio Las Lomas I

Vive El Poblado

