



DURIGUTTI
FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

INFORMACION DE PRENSA - Abril 2025

5 SUELOS – COCINA DE FINCA celebra su tercer aniversario junto al reconocimiento 2025 de la Guía Michelin

El restaurante de Durigutti Family Winemakers, ubicado en Las Compuertas, Mendoza, conmemora tres años de excelencia enogastronómica con nuevas propuestas y el orgullo de ser distinguido por segundo año consecutivo por la prestigiosa Guía Michelin.

A tres años de su apertura, 5 SUELOS – COCINA DE FINCA reafirma su identidad como una de las propuestas gastronómicas más destacadas de Mendoza. En el marco de este nuevo aniversario, el restaurante celebra su crecimiento sostenido y la consolidación de su estilo culinario con una distinción que enaltece su recorrido: la inclusión por segundo año consecutivo en la Guía Michelin, el más reconocido referente de calidad en la gastronomía internacional, que entregó sus galardones en Mendoza el 7 de abril.

“La cocina de finca es una forma de entender el territorio y cocinar con lo que la tierra ofrece. Es una cocina sensible, que respeta el producto y dialoga con el vino. En 5 Suelos trabajamos en armonía con el entorno, valorando la temporalidad, la huerta y el vínculo con productores locales. Eso nos permite crear desde la identidad y con libertad, cocinar por y para el vino rescatando recetas y tradiciones mendocinas”, expresa Patricia Courtois, chef ejecutiva.

Este reconocimiento vuelve a posicionar a 5 SUELOS entre las mejores cocinas de la Argentina, confirmando el valor de una propuesta honesta que conecta el territorio y el producto de finca con una mirada creativa, sostenible y contemporánea. Para celebrar este hito el equipo presenta nuevas experiencias para este otoño, con novedades que vendrán en mayo con un nuevo menú de pasos diseñado para vinos blancos y su nuevo menú Criollo que reemplaza la alternativa veraniega de Parrales. Menú Criollo es una propuesta en contacto con las raíces locales, que rinde homenaje al recetario argentino con técnica, respeto y sensibilidad, utilizando productos estación. Se estructura en 3 pasos con plato del día con entrada, principal y postre con una botella de vino cada dos personas, servido exclusivamente al aire libre en los jardines que rodean la huerta y los viñedos, junto a los fuegos prendidos en otoño, con disponibilidad sujeto a clima.

Estas experiencias conviven con sus menús establecidos, 5 Suelos e Historia, y reafirman la filosofía del lugar, una cocina de finca que interpreta el territorio desde la autenticidad, el respeto al entorno y la integración con el universo vitivinícola con los vinos de Durigutti Family Winemakers.

“El vino, la cocina, el turismo, todo lo que hacemos en la finca tiene un hilo conductor: expresar Las Compuertas con compromiso. Apostar a una propuesta enogastronómica sostenible es parte de nuestra forma de vivir y proyectar el futuro”, dice Pablo Durigutti, enólogo y propietario junto a su hermano Héctor.

Desde su apertura en 2021 el restaurante trabaja con una filosofía sustentable conectada con el entorno y ha recibido reconocimientos tanto nacionales como internacionales, transformándose en una referencia dentro del mapa enoturístico de Mendoza. La bodega, elegida entre las mejores del mundo, cuenta con una propuesta de hospitalidad integral, que incluye alojamiento entre viñedos, experiencias enófilas personalizadas y cocina auténtica, posicionándose como un destino imperdible de Mendoza, que celebra la trayectoria de su restaurante por segundo año consecutivo en la Guía Michelin 2025.

Mas info:

Durigutti Family Winemakers #10 World's Best Vineyards / www.durigutti.com / @duriguttiwinemakers

Reservas: www.durigutti.com/visitas / reservas@durigutti.com / +54 9 2615988521