



TULIO
RECOMIENDA



40 Restaurantes
para morirse de la dicha
Medellín



40 RESTAURANTES

Para morirse de la dicha en Medellín



“Este eBook es producto de lo que a diario se cuece, asa y amasa en la cocina de mi espíritu”

Si quieres y antes de seguir

[SUSCRIBETE GRATIS](#)

Para que recibas este eBook
actualizado cada mes

[Click en el botón](#)



Puedes seguirme en las redes



CONTACTAME

tulio@soyvino.com

CONTENIDO

Pizza

Parrilla y Costilla

Mar

Típica

Italiana

Autor

Nueva Colombiana

Vegetariana

Mediterránea y Otros

Hamburguesas

Postre y Pan

PIZZA

Historia

Los antiguos romanos consumían una masa redonda condimentada con hierbas y semillas. Costumbre heredada de Griegos y Etruscos. La verdadera historia empieza con el descubrimiento de América y la llegada del tomate a Europa. Al principio era pan con tomate, albahaca y hierbas. El queso fue agregado en 1.889 cuando un panadero quiso sorprender a la reina Margarita de Saboya con una preparación que tuviera los colores de la bandera de Italia. Agregó, al rojo del tomate y al verde de la albahaca, el blanco del queso mozzarella.

LA SERENISSIMA



[Tel: \(034\) 311-8593](tel:0343118593)

Carrera 40 no. 10A - 13

En cuanto al asunto restaurador se refiere, Juan Manuel Barrientos "la tiene clara". En La Serenissima logra brindar el verdadero viaje de los sentidos a través de la gastronomía... Te mueve espiritualmente y te lleva a comer en Venecia. Así de increíble es!

VOLVER

BRUNO PIZZA



"El viaje de los sentidos"

[Tel: \(034\) 266-3445](tel:(034)266-3445)

Carrera 35 con 10 B (En El Poblado)

Las pizzas de este lugar y su volcán de chocolate, me han emocionado hasta la locura. Bruno posee ese ingrediente mágico que eleva y transforma tu vida.

[**VOLVER**](#)

LA PIZZERIA



[Tel: \(034\) 254-4510](tel:0342544510)

Calle 57 n 41-57

Amé comer en este lugar. Ahora entiendo el por qué, "La Pizzería" en el centro de Medellín, se ha convertido en uno de los restaurantes más aclamados. El secreto está en la masa. Es notoria su cuidada fermentación. El resultado, textura crujiente y gran carácter. [VOLVER](#)

PARRILLA

“Sobre el buen Asado”

Cada pieza debe ser correctamente interpretada por el parrillero. La razón: Si bien es cierto que un corte debe la gloria a su terneza; la debe con igual intensidad a la mano del asador. Parrillero y carne deben convertirse en una sola masa, saber descifrarse y arder al unísono. Cada uno adquiere su fuerza del otro para enfrentarse al fuego sin vacilar. Es la relación mágica que muchos ni creen ni entienden, pero que da sentido a lo cocinado.

MALEVO



[Tel: \(034\) 580-2150](tel:0345802150)

Calle 11A n. 43E - 32

No es un restaurante del montón, es un templo a la típica gastronomía del país gaucho. Cada bocado, un delicioso reto a los sentidos; cada mordisco, un viaje a lejanas tierras; cada plato, una historia que mueve y conmueve. [**VOLVER**](#)

CATALAN



[Tel: \(034\) 448-4830](tel:(034)448-4830)

Carrera 43 A n 61 SUR 25

Plato tras plato, una fiesta de sabores y texturas increíble. Platos bien concebidos, perfectamente servidos; en los que se nota gran cuidado y pericia parrillera. Cada pieza ha sido conscientemente interpretada por el cocinero del lugar y esto, para mí, es lo más importante. [VOLVER](#)

ENTRE MADEROS



[Tel: \(034\) 321-0019](tel:(034)321-0019)

Alto Los Balsos Vía Las Palmas

El lugar es realmente hermoso, y la vista que ofrece sobre la ciudad de Medellín, eleva los sentidos y magnifica el momento. Su carta me sorprendió un más: "Un resumen de sabores": Parrilla, comida de mar, cocina peruana y algo de japonesa. Extraña mezcla para tan buen resultado. Todos los platos fueron emocionantes, diferentes. [VOLVER](#)



COSTILLAS

El mundo de la buena mesa y lo que ocurre alrededor de ella, es uno de los pocos eventos celestiales a los que tiene alcance todo ser humano, en especial, si se es consciente de ello. No importa si se trata de un plato sofisticado o humilde, lo valioso es el sentimiento. Puedes convertir cada comida en un acto vacío o en un festín para el espíritu, que tras cada bocado y sorbo se alcance la felicidad y se obtenga, aunque sea por un instante, la visión del paraíso.

FEDERAL



[Tel: \(034\) 268-8895](tel:(034)268-8895)

Carrera 35 no 10B - 25

Sin duda alguna, de las mejores que he probado en la vida. Tiernas, jugosas, brillantes y bien servidas. ¿La salsa? Ese es el máximo secreto. Les juro, no podía dejar de comer... hasta me chupé los dedos, literal y groseramente, pero es que no quería perder una sola gota de tan sorprendente preparación. [**VOLVER**](#)

BBQ BEER & RIBS



[Tel: \(034\) 331-8432](tel:0343318432)

Mall Complex las Vegas

Estas costillas las miras y quedan desnudos sus huesos. Así de suaves y jugosas son. Y la salsa que las cubre... Te deja pensando ¿qué es lo que tienen? Andrés se limita a responder: "ese es secreto de la casa". Aunque el secreto también está en la cuenta: Pagas por un rack de carnudas costillas y una cerveza importada, \$18mil pesos. [VOLVER](#)



MAR

¿CEBICHE o SEVICHE?

Los peruanos lo escriben con "C y B" porque se trata de un "enCeBollado" y debe conservar sus consonantes. Pero el historiador Javier Pulgar logró demostrar que la palabra proviene del quechua "Siwichi" que significa pescado fresco. La correcta manera es "seviche". El Instituto de Cultura del Perú determinó en 2004 que la ortografía adecuada e histórica de su plato típico es con "S" y "V". Así que de aquí en adelante a escribir "SEVICHE".

DE RIO Y MAR



[Tel: \(034\) 583-2010](tel:(034)583-2010)

Carrera 34 n 7-18

El Mejor SALMÓN que he comido hasta hoy!!! Sin duda alguna. Este grueso filete de 300grs, me dejó con la boca abierta y el corazón henchido de felicidad. Crocante por fuera, jugoso por dentro y en una salsa de mantequilla que potencia su sabor y textura ¿Y el precio? Eso lo puedo creer menos. \$24mil. [**VOLVER**](#)

BUPOS



[Tel: \(034\) 381-7741](tel:(034)381-7741)

Carrera 43 A no 19 - 153

Creo que no ha pasado ni una sola vez en los últimos 15 años que haya dejado de sorprenderme. La comida de este restaurante proviene de otro mundo. Miguel y Rossie poseen un mar secreto que reposa en sus corazones y del cual obtienen las más deliciosas ideas. [VOLVER](#)

EL PUERTO



[Tel: \(034\) 285-1090](tel:(034)285-1090)

Carrera 48 no. 85-198 Itagüí

Debo reconocer que descubrir este restaurante, cambió mi vida y la percepción que tenía sobre aquello que me alimenta. Aquí encontré muchas joyas gastronómicas del Pacífico. Destaco LA MIXTURA DE MARISCOS. [VOLVER](#)



ITALIANA

El mundo de la buena mesa y lo que ocurre alrededor de ella, es uno de los pocos eventos celestiales a los que tiene alcance todo ser humano, en especial, si se es consciente de ello. No importa si se trata de un plato sofisticado o humilde, lo valioso es el sentimiento. Puedes convertir cada comida en un acto vacío o en un festín para el espíritu, que tras cada bocado y sorbo se alcance la felicidad y se obtenga, aunque sea por un instante, la visión del paraíso.

IL MASSIMO



[Tel: \(034\) 411-7319](tel:0344117319)

Avenida 74 B no. 39 B - 16

Este lugar me cautivó, me sacó aplausos de emoción. Massimo Vespero, me llevó a conocer el sur de Italia sin levantarme de la mesa. Escucharlo hablar sobre su comida es un espectáculo. Es capaz de generarte una oleada de sentimientos increíble. Sin lugar a dudas, es un cocinero que ama la vida, y esa vida es su cocina, "lo único en lo que cree". [VOLVER](#)

IL CASTELLO



[Tel: \(034\) 312-8287](tel:(034)312-8287)

Carrera 40 no. 10a-14

Bendigo el día en que me rendí ante los sabores de Luigi y su restaurante Il Castello en Medellín. Me desvivo en adjetivos para aplaudir el trabajo, la pasión y la honestidad con la que este chef se enfrenta a los fogones.

[VOLVER](#)

ARTISANO



[Tel: \(034\) 266-2311](tel:(034)266-2311)

Calle 10B no. 36-30

Un restaurante donde el amor por la cocina es tan real, que casi puedes tocarlo. Una evocación de los mejores momentos tras cada bocado. Muy recomendado el Ravioli de Cangrejo bañado en una cremosa salsa de Pimentones. Una clara visión del paraíso. [VOLVER](#)



COCINA DE AUTOR

Medellín, se ha convertido en un interesante universo de encuentros. Esta ciudad me ha premiado con motivos suficientes para explayarme en emociones y palabras. Los cocineros antioqueños; sus platos y restaurantes, han sido eterna fuente de inspiración para mi insaciable pluma. Una tierra de emotiva poesía culinaria; de inventiva y evolución sin tregua. Gracias a esto nuestro sector restaurador no se fosilizará. Seguirá creciendo, construyendo y retando lo convencional, en deterioro del complejo de todos aquellos que creen que evolucionar es morir.

CASA MOLINA



[Tel: \(034\) 386-1548](tel:0343861548)

Indiana Mall, Alto de las Palmas

Este restaurante es equilibrio y felicidad, uno de mis cielos gastronómicos. Es verdad, para considerarte sibarita, Alvaro Molina es el primer cocinero del que tienes que aprender. Su cocina te conmueve, te reta, te lanza a vivir las más increíbles experiencias gustativas. [VOLVER](#)

EL CIELO



[Tel: \(034\) 268-3002](tel:(034)268-3002)

Carrera 40 con 10ª

Una cocina atrevida, divertida y muy sabrosa ¿Qué la hace tan especial? Por encima de la modernidad y del espectáculo sensorial al que se refiere, es hoy una cocina apoyada en la tradición. Convierte los productos en algo más: en relatos que comprometen irremediabilmente al comensal con lo preparado. [**VOLVER**](#)

KARTTA



[Tel: \(034\) 444-3596](tel:(034)444-3596)

Mall Interplaza Medellín

Resultó emocionante descubrir la naturalidad con que se desenvuelven entre la tradición y la modernidad logrando ingeniosas e incuestionables preparaciones. Sus platos son respetuosos y terminan convirtiéndose en el tan anhelado “viaje de los sentidos”. [VOLVER](#)

OCIO



[Tel. \(034\) 448-8203](tel:0344488203)

Carrera 33 no 7 - 21

Uno de los restaurantes más sólidos y mejor concebidos. Propone nuevos y divertidos productos, sabores y texturas. Una carta llena de fuerza y creatividad. Todo para compartir. Sus Pates, Sashimis, Asados, Pescados, Cocteles y Postres alegran el paladar de todo el que se sienta a su mesa.

[**VOLVER**](#)



TÍPICA

Para evolucionar hay que mirar primero hacia dentro. Entender que la respuesta está en los fogones de los ancestros y no en las manos de las estrellas culinarias del extranjero. Son nuestras cocineras tradicionales las que sostienen, con sus amasijos y preparaciones, la historia y el carácter de este pueblo. Ellas saben interpretar el sabor de nuestro espíritu. La magia está ahí. La verdadera alquimia vive en sus corazones.

SANCHO PAISA



[Tel: \(034\) 386-0752](tel:(034)386-0752)

Alto de Las Palmas

El restaurante típico más "mentado" por los gastrónomos y especialistas del buen comer. Aquí logro descubrir, tras cada consciente bocado, que la cocina raizal bien concebida, permite dar saltos en el tiempo, te regresa a los mejores momentos de la vida. La comida de Sancho paisa es arte que transforma, que envuelve y conmueve. [VOLVER](#)

LA HACIENDA



[Tel: \(034\) 448-9030](tel:0344489030)

Carrera 49 no 52-98

Este restaurante defiende y conserva intacta la sazón de las abuelas en cada uno de sus platos. ¿Cómo no recordar la forma en que ellas abrazaban el espíritu de cada uno de nosotros a través de su cocina? Sus dulces caricias mezcladas con la masa tocaban cada fibra, cada espacio de nuestro ser. Brevemente, eternamente. Su comida era su amor.

[**VOLVER**](#)

ASADOS EXQUISITOS



[Tel: \(034\) 536-2340](tel:0345362340)

Glorieta Aeropuerto internal

Como sé que quienes vienen a Medellín esperan comer bandeja paisa, fríjoles y chicharrón todo el día y todos los días, les sugiero ir a Asados Exquisitos, en donde podrán encontrar, además de "Un chicharrón del largo del brazo", un plato montañoso que se merece todos los aplausos. [VOLVER](#)

ASADOS FAMILIA GARCIA



[Tel: \(034\) 581-1070](tel:(034)581-1070)

Calle 73 no. 69-171 Int. 106 Av. El
Volador

¿Quieres privarte con una buena sobre barriga? Pide la de Asados Familia García, con yuca, papa y ensalada. Joya gastronómica de la ciudad. [**VOLVER**](#)



COLOMBIANA de AUTOR

Hemos perdido nuestras alegres costumbres culinarias. Nos olvidamos del placer, de la salud y de la historia de nuestra comida. Cambiamos lo tradicional por lo de afuera, lo real por lo químico. Es momento de tomar las riendas y reencontrarnos con nuestra esencia. Regresar al principio: al punto exacto en donde el acto del comer deja de ser mecánico y forzado, para convertirse en un evento sublime, religioso y profundamente respetuoso.

THE POT



[Tel: \(034\) 313-9708](tel:0343139708)

Calle 20sur n 25b - 160

Una de las fortalezas de la cocina de Alejandro Cadavid, es el factor sorpresa. Cada plato es un pequeño y alucinante universo de sabores colombianos con visibles tintes artísticos. La oportunidad perfecta para revelar, desnudar y explotar los sentidos al máximo. Comí un Morrillo estofado en Kola Román. Perfecto!

[VOLVER](#)

SUEGRA



[Tel: \(034\) 322-9921](tel:(034)322-9921)

Carrera 33 no 7-55

Si buscas sabores que te reconcilien con el pasado y te transporten a los mejores momentos de la vida, tienes que conocer Suegra. Platos y preparaciones que van más allá: terminan convertidos en sentimientos y evocaciones inmensas, sabrosas y agudas. [VOLVER](#)

SR SIRIRI



[Tel: \(034\) 311-7087](tel:(034)311-7087)

Calle 8A no 35 - 40

Lo he hablado con Susy, la entusiasta cocinera de este restaurante y con quien me siento muy comprometido: Ella sabe enloquecer de deseo por lo que cuece, asa y amasa. Esa es la razón por la que uno cae rendido a sus pies ¡¡El sentido del acto culinario!! Someter, producir deseo en el comensal por el bocado preparado.

[**VOLVER**](#)

VEGETARIANA

No se trata de cocinar por cocinar, de enfrentarse al fuego, por dinero, por imposición o por necesidad: El acto de aderezar, cocer, asar o guisar los alimentos, demanda religiosidad, filosofía, pasión y verdadero juicio. Insisto en que toda buena receta debe ser conscientemente ejecutada para alcanzar su fin máximo: Alimentar cuerpo y espíritu. Enfatizo en la intención de quien cocina con las palabras del yogui Swami Tilak: “Comprende que la comida que sirvas contendrá tu energía, tu karma y tu amor en forma sutil y esencial”.

VERDEO



[Tel: \(034\) 444-0934](tel:0344440934)

Carrera 35 no. 8a -3

Cada receta demuestra una gran fe en la vida e infinito respeto por el comensal. En sus hamburguesas de portobello y queso azul, en sus lasañas y hasta en sus menús diarios se siente una delicada felicidad. Lo primero que tienes que probar: Berenjenas a la parmesana, asadas con Zucchini y calabacín; en una salsa de tomates.

[**VOLVER**](#)

LENTEJA EXPRESS



[Tel: \(034\) 311-0186](tel:(034)311-0186)

Carrera 35 n 8A – 76

Es como hacer un alto en el camino y descubrir que se puede comer sin afectar la energía del entorno: Respetuosamente, religiosamente, sabrosamente. Esta cocina es toda una aventura. [VOLVER](#)



MEDITERRANEA

Adoro vivir como un aventurero gastronómico. Día tras día cruzo fronteras y descubro tesoros del ámbito culinario. Universos de especias, salsas y carnes; mundos de aromas y emociones. La buena mesa es una eficiente manera de viajar sin levantarse. El comer, como el cocinar, es un arte, uno que está al alcance de todos y sobre el que cada quien puede erigir su propio punto de vista como palabra de Dios. Es un espacio de libertad: El gusto es la razón y la última verdad.

EL COVACHO



[Tel: \(034\) 511-6248](tel:0345116248)

Centro, frente Iglesia de La Veracruz

Comparto las palabras que envié a su creador. Estoy impresionado. Eres un genio. Acabo de comer un codillo que quedará por siempre en mi corazón. Tierno, aromático, brillante, PERFECTO, en toda la amplitud de la palabra. Me encanta el lugar, la manera de servir, la comida, la arriesgada vista sobre la plaza.

[**VOLVER**](#)

OLE OLE



[Tel: \(034\) 581-3939](tel:0345813939)

Mall Zona Dos – Av. Inferior

Verdadera comida española cocinada a 6 manos por expertos chefs del Mercado San Miguel en Madrid, España. Sus sabores, técnicas y presentaciones te hablan con honestidad sobre la cocina de la madre patria. [**VOLVER**](#)

AQUÍ PARO LUCHO



[Tel: \(034\) 251-4985](tel:(034)251-4985)

Plaza Minorista. Puesto 16

Un desafío a todo lo establecido: "Un escenario mágico para los sentidos, una experiencia sin parangón". ¿Un restaurante sofisticado enclavado en una plaza de mercado? Así es, al mejor estilo del Mercado de San Miguel. Un pequeño e ingenioso recinto, en el que sirven como en los mejores restaurantes del mundo. [**VOLVER**](#)

BRULEE



[Tel: \(034\) 317-0588](tel:0343170588)

Carrera 25B no. 18A sur - 47

¿Qué tal una Codorniz con trufa de quesos, apanada en semillas de mostaza con cebollitas asadas rellenas de espuma de papa y salsa de frutas tropicales? Un elevado sueño gastronómico de Brulée que tienes que probar. [**VOLVER**](#)

OTROS PAISES

He alcanzado gran felicidad al aceptar la gastronomía como mi religión. Comprendo la razón por la que Cristo se entregó en forma de pan y vino, y el hermoso motivo que impulsó a Buda, después de muchas privaciones, a alcanzar la iluminación tras un bocado de arroz con leche: Cocinar y comer, más allá del simple acto físico, se refieren a un suceso de común-uniión entre el ser humano y su Dios. Gracias a esto, lo terrenal y lo divino se fusionan, se combinan, se cocinan y, al igual que lo amasado, se convierten en una sola mezcla.

ZETA Griego



[Tel: \(034\) 266-0941](tel:0342660941)

Carrera 35 no 8A-80

Este restaurante logra con soltura el viaje de los sentidos, que es en definitiva, el gran reto de cualquiera que trabaje gastronomías de otras latitudes. La cocina griega adquiere en su mesa, nuevos y cercanos matices, lo cual se debe a la utilización de ingredientes locales; pero con profundo respeto por la esencia básica de esta cultura. [VOLVER](#)

NAAN - India



[Tel: \(034\) 312-6285](tel:0343126285)

Carrera 35 no. 7 – 75

El pollo Makhani, tiene toda la fuerza y el sabor de la receta creada en Bombay en la época del imperio Mongol y, literalmente, te hace sentir en India. Delicadamente aliñado y marinado en yogurt y especias. El Garam Masala, el jengibre, el ajo, el limón, la pimienta negra, el comino y la cúrcuma te transportan y te llenan de felicidad. [VOLVER](#)

HAMBURGUESA

Se originó en Egipto donde preparaban un pastel con carne molida. Pero quienes extienden la receta por Europa son las tribus mongoles, que alimentaban a sus jinetes con carne picada para hacerla rendir. Esto dio origen al Steake Tartare ¿Y el nombre? Por el puerto de Hamburgo. A finales del siglo XIX los marineros que viajaban entre este puerto y el de New Jersey trajeron la receta. Se empezó a preparar en EEUU carne al estilo Hamburgués. A algún vendedor se le ocurrió aplastar una bola de carne entre dos panes y nació la hamburguesa.

JUICY LUCY



[Tel: \(034\) 312-8702](tel:0343128702)

Carrera 37 no. 8a-32

Una jugosa y gruesa carne rellena de queso Cheddar. La más perfecta integración de sabores. Pan campesino, tocineta, aros de cebolla, tomate, lechuga, salsa BBQ y papas en casco sellan esta espectacular experiencia. A Juicy Lucy quiero volver una y otra vez. [**VOLVER**](#)

FRESH CIRCUS



[Tel: \(034\) 312-1532](tel:0343121532)

Carrera 35 no 10B - 25

¿Una Lanza Fuego? Así es... Esta grandiosa hamburguesa de FRESH CIRCUS me dejó gratamente sorprendido (17.500 con papas en cascos). Una gruesa albóndiga de Brangus seleccionado, servida dentro de un mullido y artesanal pan, con coloridos vegetales y el crocante toque de la cebolla criski. [VOLVER](#)

CHEF BURGER



[Tel: \(034\) 311-9097](tel:(034)311-9097)

Calle 11A N 42 – 05

Debo decir a los creadores de CHEF BURGER: gracias por la consciencia y por la honorabilidad con que conciben y sirven sus magníficas hamburguesas. Resulta alentador encontrar a cocineros que, sin importar que tan sofisticada o sencilla sea una preparación, reconocen la importancia de llevar la cocina a otro nivel.

[**VOLVER**](#)



POSTRE Y PAN

La cocina es lo más cercano a la poesía que conozco. La unión de ingredientes e ideas que uno jamás imaginó se podrían mezclar. Un devoto cocinero, al igual que un consagrado poeta, siempre está dispuesto a dar un paso más: a entregarse, a cocinarse hasta lograr que lo servido, diga y despierte algo: "Que toque y transforme". La comida es solo comida. Es quien cocina, al igual que el poeta, el que hila hermosas historias; buscando provocar en el comensal, un efecto de profunda y duradera trascendencia.

VALENTINA



[Tel: \(034\) 317-0758](tel:0343170758)

Mall Complex Los Balsos

No sé cómo explicar lo que me sucedió en Valentina Bakery de Medellín. Quizás algún brebaje secreto puesto en la Torta de Pan que comí, fue el culpable de la profunda conmoción que sentí. Dejaré entonces que hable el corazón, iique se sacuda!!, porque después de haber comido en este lugar, nada volverá a ser igual, IMPOSIBLE. [**VOLVER**](#)

AMARANTO



[Tel: \(034\) 448-2664](tel:(034)448-2664)

Calle 17C sur no 44 -177 interior 202 -
Edificio Mizú

Amaranto es la panadería más creativa, ingeniosa y arriesgada que conozco en la ciudad. Con sus Focaccias de Papa y sus tiernos panes de Maíz y queso, han logrado conquistar y enamorar a los temerosos paladares de estas tierras.

[**VOLVER**](#)

LA TIENDITA GOURMET



[Tel: \(034\) 332-8811](tel:(034)332-8811)

Calle 31 Sur no. 45A - 22

EDUARDO MADRID es el gran maestro de la masa. El PAN DE CHOCOLATE que prepara en su hermosa panadería, es un absurdo divino: "Ni en Francia, probé una pieza tan bien lograda". No es solo un panadero; es un artista, un mago capaz de hacerte creer en la felicidad. [VOLVER](#)