

**Expediente: 1428-LLA-2025**

Honorable Concejo:

Vuestras Comisiones de Educación, Cultura, Ciencia e Investigación y de Industria, Comercio, Pesca, Innovación y Trabajo han considerado las presentes actuaciones y por unanimidad de los votos emitidos, aconsejan sancionar la siguiente:

**RESOLUCIÓN**

**Artículo 1º.**- El Honorable Concejo Deliberante del Partido de General Pueyrredon expresa su reconocimiento a la trayectoria del Restaurante “Cantábrico”, sinónimo de calidad, tradición y un referente en la escena gastronómica de la ciudad de Mar del Plata.

**Artículo 2º.**- Entréguese copia de la presente al señor Roberto Montenegro, en representación de la firma, en fecha, lugar y horario a convenir.

**Artículo 3º.**- Comuníquese, etc.-

**SALA DE COMISIONES**

**Educación, Cultura, Ciencia e Investigación, 15-07-2025**  
**Industria, Comercio, Pesca, Innovación y Trabajo, 06-08-2025**

**Reunión nº 11**  
**Reunión nº 6**

## FUNDAMENTOS

El presente acto administrativo tiene por objeto reconocer la trayectoria del Restaurante Cantábrico.

Su emprendedor, un mozo castellano llamado Joaquín, llegó a la Argentina en el año 1952 para incursionar en el mundo de la gastronomía. Así, en 1957, abrió las puertas del local. Su mujer Consuelo, su hijo José Luis y su sobrino Roberto Montenegro fueron partícipes de la apertura.

Desde su fundación en 1957 hasta la actualidad, con Roberto Montenegro al frente, Cantábrico es sinónimo de calidad, tradición y un referente en la escena gastronómica de la ciudad de Mar del Plata.

La cocina del restaurante marplatense Cantábrico es un viaje hacia los sabores tradicionales españoles, con una amplia variedad de pescados, mariscos y platos emblemáticos que deleitan a los comensales.

Algunas de las especialidades de la casa son las clásicas gambas al ajillo, las cazuelas de mariscos, el pulpo español, a la gallega y en oliva, pimentón de la vera y papas al natural, calamaretas a la lionesa y el exclusivo plato Conchiglioni Cantábrico, hecho a base de una pasta italiana con relleno de langostino, queso brie y una salsa azafranada con parmesano gratinado.

Cantábrico es un lugar de encuentro para numerosas personalidades, quienes dejaron su huella a lo largo del tiempo. Platos como la paella de arroz meloso y el risotto azafranado con langostinos dedicados a Mirtha Legrand, o los langostinos Borges al natural, con oliva y pimienta verde en honor a Graciela Borges, son ejemplos de la influencia de estos ilustres visitantes en la carta del restaurante.

Las vieiras Osvaldo Gross es otro plato de los destacados del restaurante. En este caso, en honor a un gran amigo de la casa, el querido chef pastelero, escritor, profesor y geoquímico.

Cantábrico cuenta con una impresionante bodega, satisfaciendo incluso a los paladares más exigentes. Blancos, tintos, cavas de champagne y más, están disponibles para complementar cada comida de manera perfecta.

Otro detalle que remite a la cocina tradicional de Mar del Plata es la ambientación del local en el clásico estilo español. Platos y jarrones de Talavera de la Reina traídos desde Toledo; porcelanas de Lladró, de Valencia; un mural diseñado por Fillini, cuadros de Benito Quinquela Martín y muchos detalles más. "Lo que quiero es que la gente se sienta, por unos momentos, en España" comentó Roberto Montenegro en una reciente entrevista.

“La cultura gastronómica de la que se nutre Cantábrico proviene de la España del siglo pasado, que se me ha transmitido a través de mi madre Doña Carmen Cecechi Castro, nacida en Santander. Es por su influencia que nace mi pasión por la gastronomía la cual he venido desarrollando durante los últimos 30 años, primero con el Restó “Carminá”, ubicado en la Avda. Caseros al 2600 de Parque Patricios para luego fundar “Tramway – Restó” en el tradicional barrio de San Telmo, cuna del arte gastronómico de la Ciudad de Buenos Aires”, indicó Roberto Montenegro.

Al decir de su propietario “hoy Cantábrico representa, en síntesis, la evolución de todo lo que mi madre me ha transmitido, desde aquel joven nacido en Recoleta, que se refleja en la excelencia de la gastronomía y en su gran variedad de platos, los cuales poseen la pasión y la

influencia de la tradición heredada de generación en generación. Cantábrico es arte, cultura, es la región, la identidad de las personas, es el placer expresado a través de sus creaciones.

Su cocina se caracteriza por sus variados sabores, su materia prima de calidad y la tradición de compartir, la importancia de la honestidad y la claridad en la elección de los más frescos alimentos y los mejores vinos, destacando la frescura y la correcta preparación de los ingredientes de la cocina española, sumado a la calidez que genera el disfrute que se puede obtener de compartir una buena comida y bebida en la mejor compañía en un lugar único por su estilo y jerarquía gastronómica.

Cantábrico, por su exclusividad, es el punto de reunión de las más grandes estrellas del mundo artístico de la Argentina que visitan Mar del Plata.

El éxito de Cantábrico ha motivado explorar nuevos proyectos, invertir en el crecimiento de la franquicia, apostando y creyendo en la ciudad, dándole vida a ese sueño a través de la pronta inauguración de un nuevo restó, “Rincón Cantábrico”, ubicado en el polo gastronómico del barrio Chauvin.

Merece la distinción también por crear recuerdos inolvidables además de la experiencia gastronómica excepcional que nos ofrece y donde cada bocado es una experiencia única.

Cantábrico te hace sentir como si estuvieras en España, además de ser el restaurante de pescados y mariscos más antiguo de nuestra ciudad. Como marplatenses, nos enorgullece contar con propuestas gastronómicas de esta calidad.

Por ello, el Honorable Concejo Deliberante del Partido de General Pueyrredon expresa su reconocimiento a la trayectoria del Restaurante “Cantábrico”, sinónimo de calidad, tradición y un referente en la escena gastronómica de Mar del Plata.-