



## **En Premios La Barra- Elite Professional 2018**

### **SE ELIGIERON LOS MEJORES RESTAURANTES DEL PAÍS**

**Bogotá, abril de 2018.** El martes 24 de abril, se llevó a cabo la ceremonia y gala de la decimotercera edición de Premios La Barra – Elite Professional 2018, un evento en el que se hace un reconocimiento a los mejores del sector de la hospitalidad en Colombia.

La ceremonia que se llevó a cabo en el City Hall de Chamorro, en Bogotá contó con la participación de 1.000 personas de la industria gastronómica, que se dieron cita para acompañar a los nominados y ganadores de cada una de las categorías.

La metodología para escoger los establecimientos y personalidades fue la siguiente: Inicialmente se realizó un proceso de auto postulación en el que se inscribieron más 2160 establecimientos y 960 personalidades, con esta lista los 120 jurados (30 por Bogotá, 15 por región), la tomaron como base para votar y seleccionar a los nominados de cada región, seguido a esto, salieron a votación a público.

Los mejores de las 9 categorías de establecimientos y las 4 de personalidades se escogieron por la mejor puntuación obtenida tanto por la votación por el jurado, como la del público, pues las calificaciones del jurado constituían el 70% del resultado y la del público correspondían al 30%. El ganador en la categoría de mejor restaurante obedece a la sumatoria de la votación obtenida en las categorías de mejor chef, mejor servicio, mejor diseño y decoración, y mejor propuesta de bebidas.

Al evento asistieron chefs, personalidades y gerentes de restaurantes de las regiones de: Bogotá, Antioquia, Santanderes, Centro, Pacífico, Eje Cafetero y Caribe quienes ansiosamente esperaban ser nombrados en tarima.

Finalmente, quienes tuvieron el privilegio de subir a recibir el reconocimiento de Premios La Barra – Elite Professional 2018 fueron:

#### **De la región Bogotá en la categoría de establecimientos:**

- Establecimientos con mejor propuesta de café: Amor Perfecto
- Establecimientos con mejor barra: Segundo
- Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: Eric Kayser

- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: Doña Elvira
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: El Ciervo y El Oso
- Mejor restaurante de comida rápida: Home Burger
- Mejor restaurante casual: Wok
- Mejor nuevo restaurante: Monsieur Cu Cu
- Mejor servicio en restaurante: Pajares Salinas
- \*Fuera de concurso (2018 - 2019) Harry Sasson
- Mejor restaurante: Segundo

**De la región Bogotá en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: Leonor Espinosa
- Mejor cocinero/a revelación: Luis Ernesto Martínez Velandia del Instituto Superior Mariano Moreno de Bogotá
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: Carlos de Ávila de Hotel Marriot, Bogotá
- Mejor empresario/a gastronómico: Harry Sasson

**De la región Centro en la categoría de establecimientos:**

- Establecimiento con mejor propuesta de café: JUS'SO CAFÉ de Ibagué
- Establecimiento con mejor barra: La Fiera Resto Bar de Ibagué
- Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: Macca Pastelería de Ibagué
- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: Don Matías de Ibagué
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: El Solar de Neiva
- Mejor restaurante de comida rápida: American Burger de Ibagué
- Mejor restaurante casual: Serendipia de Neiva
- Mejor nuevo restaurante: 180 grados de Villavicencio
- Mejor servicio en restaurante: María y el Mar de Ibagué
- Mejor restaurante: María y el Mar de Ibagué

**De la región Centro en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: José María Iregui de María y el Mar de Ibagué
- Mejor cocinero/a revelación: Oscar del Busto de Restaurante Vórtice de Madrid Cundinamarca
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: María Camila Fernández de Macca Pastelería de Ibagué
- Mejor empresario/a gastronómico: Mauricio López de Panadería Veracruz de Villavicencio

**De la región Caribe en la categoría de establecimientos:**

- Establecimiento con mejor propuesta de café: Juan Valdéz
  - Establecimiento con mejor barra: Alquímico de Cartagena
  - Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: Oliva Panadería & Pastelería de Santa Marta
- Fuera de concurso (2018 - 2019) Pastelería Mila*

- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: La Cocina de Pepina de Cartagena
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: Cocina 33 de Barranquilla
- Mejor restaurante de comida rápida: Narcobollo de Barranquilla
- Mejor restaurante casual: Pezetarian de Cartagena
- Mejor nuevo restaurante: Paloma de Barranquilla
- Mejor servicio: Cocina 33 de Barranquilla
- Mejor restaurante: Cocina 33 de Barranquilla

**De la región Caribe en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: Manuel Mendoza de Cocina 33 de Barranquilla
- Mejor cocinero/a revelación: Roberto Pineda de Cúcuta
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: Camila Linero de Oliva Panadería y Pastelería de Santa Marta
- Mejor empresario/a gastronómico: Alex Quessep de Barranquilla

**De la región Santanderes en la categoría de establecimientos:**

- Establecimiento con mejor propuesta de café: Cinnamon Gourmet de Bucaramanga
- Establecimiento con mejor barra: Batutto Soffrito E Tritto de Bucaramanga
- Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: Cecilia Nassar y Bohrcafé de Bucaramanga
- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: El Zurrón de Bucaramanga  
\*Fuera de concurso (2018 -2019) La Puerta del Sol
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: Maíz Pelao de Floridablanca
- Mejor restaurante de comida rápida: Libardog de Bucaramanga  
\*Fuera de concurso (2018 - 2019) El Garaje
- Mejor restaurante casual: AlRock Burger de Bucaramanga
- Mejor nuevo restaurante: El Zurrón de Bucaramanga
- Mejor servicio en restaurante: Mía Nonna de Bucaramanga
- Mejor restaurante: Batutto Soffrito E Tritto de Bucaramanga

**De la región Santanderes en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: Carlos Ibañez de Food Group de Bucaramanga
- Mejor cocinero/a revelación: Alba Pereira de Sabor Aquí de Bucaramanga
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: Diana Acevedo de Diana casa taller de Girón
- Mejor empresario/a gastronómico: Rafael Mendoza de Zirus Pizza de Bucaramanga

**De la región Pacífico en la categoría de establecimientos:**

- Establecimiento con mejor propuesta de café: Café Macondo de Cali
- Establecimiento con mejor barra: Selfish Bar de Cali
- Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: Dolce Stella de Cali  
\*Fuera de concurso (2018 - 2019) Zahavi
- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: La Tinaja de Cali  
\*Fuera de concurso (2018 - 2019) Ringlete
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: Trilogía de Cali

- Mejor restaurante de comida rápida: Turk House Nyc de Cali
- Mejor restaurante casual: Litany de Cali
- Mejor nuevo restaurante: Dos Monos de Yumbo
- Mejor servicio en restaurante: La Comitiva de Cali
- Mejor restaurante: La Comitiva de Cali

**De la región Pacífico en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: Pablo Guzmán Illera de Terra Inca de Popoyán  
\* Fuera de concurso (2018 - 2019) Vicky Acosta
- Mejor cocinero/a revelación: Sergio Sánchez Prado de La Table Des Vins de Cali
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: Juan Manuel Castillo - Dulce Factoría de Cali
- Mejor empresario/a gastronómico: Juan Felipe Restrepo de Sr Wok, Chillichang, Carnes Club  
\*Fuera de concurso (2018 - 2019) Vicky Acosta

**De la región Eje Cafetero en la categoría de establecimientos:**

- Establecimiento con mejor propuesta de café: El Barista de Pereira
- Establecimiento con mejor barra: Barcelona Bar de Manizales
- Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: La Suiza de Manizales  
\* Fuera de concurso: (2018-2019): La Lucerna
- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: La Mazorca Paisa de Manizales  
\* Fuera de concurso: (2018 - 2019): El Roble
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: Latino cocina popular de Pereira
- Mejor restaurante de comida rápida: Sayonara de Pereira
- Mejor restaurante casual: Papa Crunch de Manizales
- Mejor nuevo restaurante: Con Gusto de Pereira
- Mejor servicio en restaurante: Ámbar de Pereira
- Mejor restaurante: Ámbar de Pereira

**De la región Eje Cafetero en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: Diego Panesso de Ámbar, de Pereira
- Mejor cocinero/a revelación: Pablo Vázquez de El jardín de las delicias de Manizales
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: Andrea Restrepo de Cuina Rosa de Manizales
- Mejor empresario/a gastronómico: Alfredo Hoyos de Frisby

**De la región Antioquia en la categoría de establecimientos:**

- Establecimiento con mejor propuesta de café: Café Pergamino de Medellín
- Establecimiento con mejor barra: Sinko Bar de Medellín
- Establecimiento con mejor propuesta de pastelería: Valentina Bakery de Medellín
- Mejor restaurante de comida tradicional colombiana: El Rancherito de Medellín
- Mejor restaurante de nueva cocina colombiana: La Matriarca de Medellín
- Mejor restaurante de comida rápida: Monsieur Burger de Medellín  
\*Fuera de concurso (2018 - 2019) Chef Burger

- Mejor restaurante casual: Crepes & Waffles de Medellín
- Mejor nuevo restaurante: Brutal de Medellín
- Mejor servicio en restaurante: La Provincia de Medellín
- Mejor restaurante: La Provincia de Medellín

**De la región Antioquia en la categoría de personalidades:**

- Mejor chef: Laura Londoño - Oci Medellín
- Mejor cocinero/a revelación: Miguel Warren de Restaurante el Barcal de Medellín
- Mejor pastelero/a repostero/a panadero/a: Juliana Álvarez de Juliana Álvarez Taller de Repostería de Medellín
- Mejor empresario/a gastronómico: Jorge García, de Mercado del Río de Medellín  
\*Fuera de concurso: Federico Miranda

**Ganadores categorías especiales**

- Sommelier: Belisario Carvajal de Seratta Gourmand Market de Bogotá
- Barista: Mario Prieto de Pasión del barista Café de Bogotá
- Diseño y decoración de restaurantes: Restaurante Segundo de Bogotá
- Mejor selección de vino: Seratta Gourmand Market de Bogotá  
\*Fuera de concurso (2018 - 2019) (Antes Mejor Propuesta de Vino) La Reserva - Santander.
- Bartender: Alejandro Jiménez de Seratta Gourmand Market de Bogotá
- Todo Una Vida de Trabajo: Maura Hermencia Orejuela de Caldas de la región Pacífico

**Ganadores Proveedores:**

- Productor de lácteos: Colanta  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Alpina*
- Productor alternativo – Agricultor: Pomario  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Olímpica*
- Distribuidor de Productos Importados Table Top: Eurolink  
*\*Fuera de concurso: (2017-2018) Carmiña Villegas*
- Productor de limpieza y desinfección: Makro
- Productor de aves: Bucanero  
*\*Fuera de concurso: (2017-2018) Mac Pollo*
- Distribuidor de Pescados y mariscos: Atlantic FS  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Ancla & Viento*
- Fabricante - Productor nacionales Table Top: Cristar  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Vajillas Corona*
- Mejor institución educativa: Escuela Superior Mariano Moreno  
*\*Fuera de concurso: (2017-2018) SENA*
- Productor de carnes: Carnecol  
*\*Fuera de concurso: (2017-2018) Zenú*
- Productor de salsas, aderezos y condimentos: Unilever - Fruco  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Condimentos el Rey*
- Distribuidor de maquinaria y dotación de cocina: Joserrago  
*\*Fuera de concurso: (2017-2018) (Pallomaro)*  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Imusa (Dotación de cocina)*
- Productor más completo: MAKRO

*Fuera de concurso: (2018-2019) La Recetta*

- *Productor de carnes de cerdo. Olímpica*  
*\*Fuera de concurso: (2017-2018) LA FAZENDA*
- Distribuidor de licores: Dialsa  
Fuera de concurso: (2018-2019) Dislicores
- Distribuidor de tecnología: Gamasoft  
*\*Fuera de concurso: (2018-2019) Zeus Tecnología*