

# Arme parche y váyase a comer: volvió Medellín Gourmet



Medellín no solo se recorre... también se saborea. Y esta vez, con tiempo, con calma y con buen gusto. Desde el 1 de abril y hasta el 3 de mayo regresa uno de los eventos gastronómicos más esperados de la ciudad: **Medellín Gourmet**, que en su versión 28 pone sobre la mesa una oferta que invita a comer bien, descubrir y repetir.

Más de 150 restaurantes en Medellín, el Área Metropolitana y el Oriente antioqueño se suman a esta experiencia que va más allá de salir a comer: aquí se viene a vivir la gastronomía como debe ser, con entrada, plato fuerte, postre... y conversación.



# **Un plan completo para compartir (y quedar bien)**

La apuesta es clara: menús diseñados para dos personas con todo incluido. Cada experiencia ofrece entrada, dos platos fuertes, postre y bebidas, en cuatro rangos de precio: \$89.000, \$119.000, \$159.000 Y \$209.000

Y ojo al dato: no es solo comida. Cada menú incluye bebidas como té Hatsu, cerveza Heineken, café Tostao y agua Hatsu. En la categoría premium, la cosa se pone más interesante con vino **Viña Tarapacá Reserva**, e incluso la opción de subir la experiencia a botella completa.

Aquí no hay improvisación. Hay estructura, intención y una narrativa gastronómica bien pensada.

## **Mucho más que comer: una radiografía del momento gastronómico**

Medellín Gourmet no es solo una excusa para llenar restaurantes (aunque también lo logra). Es una curaduría seria de lo que está pasando en la cocina local.

Como lo explica Jorge Gómez Ch., «este evento permite leer el momento actual de la gastronomía en la ciudad: tendencias, propuestas, evolución y creatividad».

Y eso, en términos estratégicos, vale oro.

## **Un respiro para el sector (y una oportunidad para el comensal)**

En medio de un panorama retador para la industria

gastronómica, este tipo de iniciativas funcionan como un salvavidas: más flujo de clientes, nuevas audiencias y la posibilidad de fidelizar.

Para el usuario, la ecuación es simple: comer mejor, pagar menos y descubrir lugares que probablemente no estaban en el radar.

Esto no es un evento pequeño. Es un movimiento.



# ¿Dónde encontrar más información?

Si quiere armar plan, explorar restaurantes y reservar, puede seguir sus redes:

- Instagram: @medellingourmet
- Facebook: Medellín Gourmet