



Diego Alonso, Esteban Brenman
y Guy Nevo: emprendedores de
pura cepa.

GUÍA ÓLEO

UN CATÁLOGO QUE ESPÍA LOS
SECRETOS DE CADA COCINA

La principal guía
virtual de restaurantes
marca el paso de los
cada vez más exigentes
clientes gourmet.

 [guiaoleo](#)

Cansados de leer siempre las mismas guías de los restaurantes abonados a un circuito de críticas complacientes, la idea nació como un hobby entre amigos que querían compartir sus experiencias de la gastronomía porteña. Fue así como, ayudados por el aporte de sibaritas anónimos, Guía Óleo en pocos años se convirtió en el portal referente de la gastronomía local.

"Guía Óleo no es un cuadro, es un registro dinámico que refleja el promedio de las experiencias que la gente vive en cada salida", sostiene Brenman. En este sentido, reconoce que aún hoy hay varios locales gastronómicos reticentes a aparecer para evitar una evaluación diaria sin matices.

Con más de 900.000 "panelistas" que vuelcan sus comentarios, el portal posee un sistema de verificación de identidad para evitar que las cadenas de servicios, por ejemplo, falseen información.

Quienes conocen Guía Óleo en las distintas capitales latinoamericanas reclaman su versión local. Y quizás sea este el desafío que tengan estos emprendedores de aquí en adelante: transformarse en el referente regional a la hora de salir a comer en cualquier ciudad del continente.