

¿Qué es el Índice de la Milanese?

Informe de iCiudad del 8/06/26

El Índice de la Milanese es un indicador desarrollado por iCiudad¹ que mide el poder adquisitivo de los trabajadores porteños respecto al sector gastronómico. Se construye a partir de una pregunta concreta: **¿cuántas milanesas con guarnición puede comprar en un restaurante tradicional un trabajador promedio de la Ciudad con su salario mensual?**

El indicador, desarrollado y actualizado de forma periódica por el laboratorio de políticas públicas iCiudad, calcula de manera exacta cuántos platos de milanese de ternera con guarnición puede comprar un trabajador formal, o informal, porteño en un restaurante tradicional con su sueldo mensual promedio.

La elección del menú no es casual: **la milanese con papas fritas o puré representa el consumo popular por excelencia de la clase media y media-baja en la cultura porteña**, por lo que su costo refleja fielmente la temperatura del consumo masivo fuera del hogar y su precio refleja de manera directa el costo del consumo gastronómico popular.

El índice permite comparar la evolución del poder de compra en el tiempo sin depender de la inflación nominal, y funciona como termómetro del bienestar económico cotidiano de la Ciudad.

Metodología

¿Cómo se calcula técnicamente? Se toma el salario promedio de los trabajadores registrados de la Ciudad de Buenos Aires utilizando los datos provistos por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT) y se releva el precio promedio de una milanese de ternera con guarnición en los restaurantes tradicionales y bodegones según el Instituto de Estadística y Censos de la Ciudad (IDECBA).

Indicadores necesarios (para el cálculo de referencia):

Fuente de salarios: Se utiliza la masa salarial correspondiente a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires relevada por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT), dependiente del Ministerio de Capital Humano de la Nación. Se obtiene de la masa salarial formal (registrada) dividida por la cantidad de trabajadores. En mediciones recientes, ronda los \$2.136.566.

Fuente de precios: El precio del plato "Milanese de ternera con guarnición" proviene del relevamiento del Instituto de Estadísticas y Censos de la Ciudad (IDECBA - Estadística Estructural de precios medios). El valor promedio Costo del Plato relevado en restaurantes o bodegones tradicionales (suele rondar los (\$22.817).

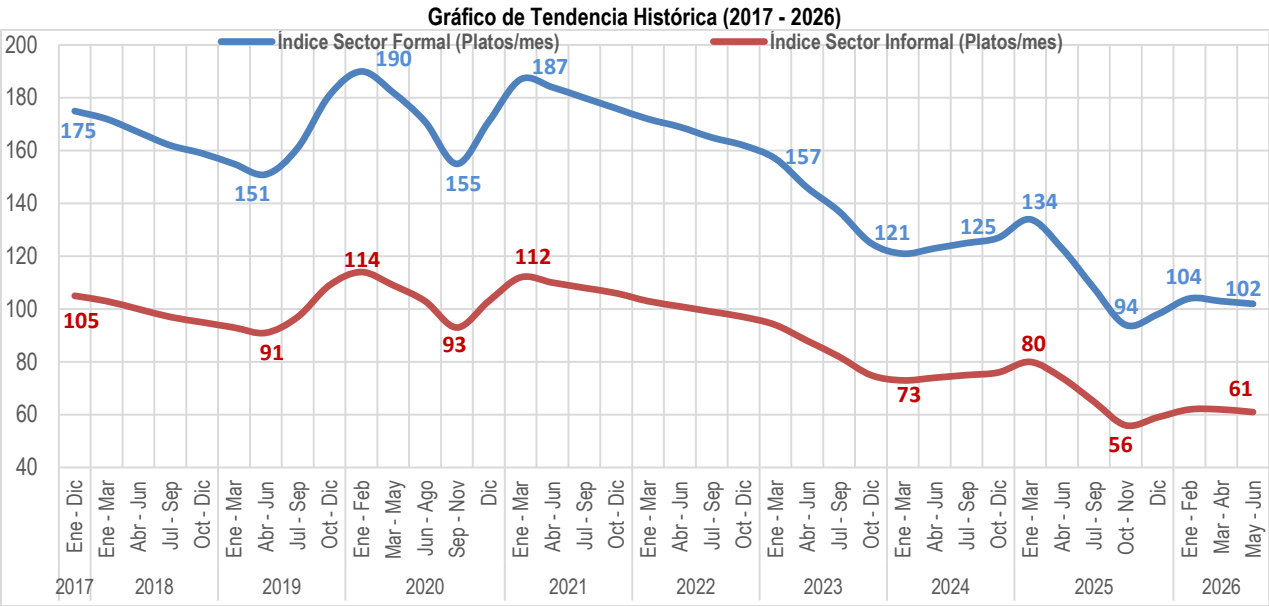
ÍNDICE = Salario promedio CABA (SRT) / Precio milanese c/guarnición (IDECBA). El "Índice de la Milanese" es una variable de poder adquisitivo, se divide el salario promedio mensual por el precio medio de la milanese con guarnición y se redondea el resultado al entero más próximo. El índice determina exactamente cuántos platos puede comprar un trabajador promedio con su salario mensual.

Evolución Cronológica Disponible (2017 - 2026)

Se agrega a continuación un gráfico basado en la base de datos completa mes a mes combinando el cálculo formal e informal del Índice de la Milanese. Para calcular la columna del sector informal (trabajadores no registrados), se aplicó la brecha de ingresos medida habitualmente por el INDEC (donde los salarios informales se estiman en promedio en un 60% del salario formal registrado), dividida por el costo promedio del plato en bares y bodegones relevado por i-Ciudad.

¹ Los datos corresponden a la dirección institucional de iCiudad (Instituto Ciudad), una organización sin fines de lucro dedicada a promover ciudades integradas, innovadoras y sostenibles. Sus oficinas físicas están ubicadas en Perú 375 de CABA. <https://www.iciudad.org.ar/12148-indice-de-la-milanese/>

A continuación, se visualiza la evolución del poder de compra del salario medido en milanesas. Se evidencia el fuerte escalonamiento hacia la baja, además del desplome generalizado del índice desde el inicio de la serie.



- Año 2017 (Promedio Anual): **175** platos (Máximo histórico registrado desde el inicio de la serie).
- Periodo 2018 - 2019: Tendencia descendente acelerada debido a la crisis cambiaria.
- Primer Bimestre 2020: **190** platos debido al rezago de precios frente a salarios al inicio de la cuarentena (Pico de poder de compra en la medición bimestral puntual).
- Noviembre 2020: **155** platos (Salario promedio de \$80.444 y valor del plato a \$520).
- Año 2021: **187** platos (Recuperación post-pandemia)
- Promedio general 2021 de **184** platos aproximadamente (+80 respecto al mínimo actual).
- Primer Bimestre 2023: **157** platos.
- Noviembre 2024: **107** platos.
- Primer Bimestre 2025: **134** platos (Representó un breve rebote de consumo).
- Noviembre 2025: **94** platos (Mínimo histórico para un noviembre (\$2.136.566 sueldo / \$22.817 plato)).
- Primer Bimestre 2026: **104** platos (Último dato oficial consolidado).
- Estimación actual **102** platos

Resumen del Deterioro del Poder Adquisitivo Gastronómico

Para entender la velocidad de la caída sin disponer de cada mes individual, la pérdida real de poder de compra en restaurantes tradicionales de CABA se puede resumir en la siguiente tabla comparativa de hitos:

- Capacidad de Compra Mensual. Contexto / Impacto Salarial Pico Histórico (2017)**175 platos (promedio) Mayor poder adquisitivo de la serie registrada.**
- Techo de Pandemia (Bimestre 2020)**190 platos.** Máximo poder de compra relativo en restaurantes. (Salario: (\$80.444) / Plato: (\$520).
- Inicio Período Actual (Bimestre 2023)**157 platos.** Nivel previo a las devaluaciones de ese año.
- Caída nueva Gestión (Noviembre 2025) **94 platos.** Sufrimiento de un desplome del 12% interanual. (Salario: (\$2.136.566) / Plato: (\$22.817).
- Último Registro (Bimestre 2026)104 platos. **Contracción de 53 platos menos respecto a 2023. El primer bimestre de 2026 con 104 platos de milanesas, es el indicador del primer**

bimestre de 2026 y registra el valor más bajo desde que se tienen datos comparables para este período del año. La caída respecto del primer bimestre de 2025 (que había mostrado una leve recuperación hasta 134) es de -22%, borrando de un plumazo la mejora del año anterior.

La comparación de largo plazo es más elocuente: en el primer bimestre de 2020, en plena pandemia, el índice llegaba a 190 milanesas. En 6 años, el poder de compra en restaurantes cayó prácticamente a la mitad.

El deterioro del índice no es un fenómeno aislado. El informe de Indicadores de la Economía Porteña del primer trimestre de 2026 elaborado por iCiudad muestra un panorama consistente de dificultades estructurales que atraviesan distintos sectores.

La actividad en restaurantes acumula dos años consecutivos de caída y se ubica un -15% por debajo de los niveles de 2023. En marzo de 2026, la contracción interanual fue del -6% respecto de marzo de 2025, profundizando una tendencia que muestra un sector sin señales claras de recuperación.

El mercado laboral aporta otro elemento de contexto: desde noviembre de 2023, la Ciudad acumuló una pérdida de más de 93 mil puestos de trabajo registrados y el cierre de más de 2.600 empresas.

En materia salarial, la pérdida de poder adquisitivo medida con canasta actualizada ronda el -17% en tan solo dos años a nivel nacional. Los salarios en la Ciudad, medidos con el IPCBA, tampoco lograron recuperar los niveles previos a 2024 y se encuentran por debajo de los registros de 2015.

Este conjunto de indicadores (caída del empleo, erosión salarial, retracción del consumo en gastronomía) es la contracara de lo que mide el Índice de la Milanese: **cuando los ingresos caen y los precios de los restaurantes suben más rápido que los salarios, la capacidad de los trabajadores para consumir en esos espacios se achica de manera significativa.**

La economía de CABA enfrenta un deterioro sostenido del consumo popular. El sector gastronómico es uno de los primeros en sentir el impacto cuando los salarios pierden contra los precios, y lo que muestra el índice es que esa brecha no se cerró: se amplió. No hay recuperación genuina del poder adquisitivo mientras los trabajadores sigan perdiendo capacidad de gasto.
