vinetur

La Mar Madrid y Oremus firman “A Mar Abierto”, una experiencia gastronómica edición limitada

Oremus, la bodega húngara de TEMPOS Vega Sicilia, aterriza en La Mar Madrid

lunes 4 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALEJANDRO



Hay encuentros que nacen para quedarse. Como el de La Mar Madrid y Oremus, la bodega húngara del grupo TEMPOS Vega Sicilia, que inauguran una nueva etapa conjunta con el lanzamiento de un menú maridaje que explora el diálogo entre dos

universos gastronómicos aparentemente lejanos.

La Mar, el concepto peruano del chef Gastón Acurio, presenta una propuesta que se mueve con naturalidad entre Lima y Madrid. El menú se articula en "olas", con una progresión que va de lo más fresco y expresivo hacia registros más profundos y estructurados. Cebiches y tiraditos marcan el inicio, afinando el lenguaje de la casa con matices contemporáneos, mientras que platos como el pulpo o las vieiras introducen una mayor profundidad y textura, dando paso a elaboraciones más intensas como la parpatana o el arroz. El cierre, más sutil, recupera el balance desde una mirada actual. Más que una sucesión de platos, la propuesta de La Mar es un recorrido calibrado, donde cada momento encuentra su lugar y deja espacio para que el maridaje dialogue en igualdad de condiciones.

Desde el corazón de Tokaj, una de las regiones vinícolas más históricas del mundo, Oremus aporta una mirada distinta al maridaje. Lejos de los códigos tradicionales, la propuesta reivindica la versatilidad de sus vinos en torno a varias ideas clave: el dulce no necesariamente acompaña al postre, sino que encuentra su mejor expresión en el contraste, y los vinos aszú abren un mundo de posibilidades en la coctelería.

"Los vinos de Oremus encuentran una afinidad muy natural con la propuesta de La Mar Madrid porque comparten elementos clave como la acidez, la precisión y el gusto por el contraste. En una cocina donde conviven el picante, los cítricos o los ahumados, nuestros vinos aportan equilibrio y profundidad, pero sobre todo invitan a disfrutar, a dejarse llevar y a descubrir nuevas combinaciones en cada bocado." Jessica Julmy, directora general de TEMPOS Vega Sicilia

Así, vinos como el icónico Oremús Aszú 3 y 5 puttonyos o el elegante Mandolás se convierten en herramientas para potenciar sabores, equilibrar acideces y dialogar con el picante, el ahumado o la intensidad de la cocina peruana.

El recorrido comienza con un guiño inesperado en coctelería: un 3 puttonyos Sour, donde el Oremus Aszú 3 puttonyos 2022 sustituye parte del pisco tradicional, dando lugar a una versión más dulce, envolvente y muy sorprendente. Esta propuesta encaja a la perfección con los bocados del aperitivo y la primera ola, al tratarse de una propuesta de clara influencia peruana con algunos de sus clásicos como el tartar de

quisquilla de Santa Pola al ajillo, flor de borraja y caviar oscietra o el cebiche a base de atún rojo, ají amarillo, chulpi pure de boniato y leche de tigre al escabeche, uno de los platos más representativos de La Mar Madrid.

A lo largo del menú, el vino no acompaña, sino que construye y realza. Mandolás, elaborado íntegramente con la variedad Furmint, muestra una gran versatilidad encontrando afinidad con la propuesta de la segunda ola como la tosta de pulpo, vegetales asados, salsa anticuchera y ají encurtido; y se integra con precisión en elaboraciones más complejas como Conchita: vieiras al josper, papada ibérica y crema acebichada.

En los momentos más intensos, que se encuentran en la tercera ola, Oremus Aszú 5 Puttonyos aporta profundidad y equilibrio entre acidez y dulzor, armonizando especialmente con platos estructurados y con ligeros matices picantes como son la Parpatana y el arroz con aderezos peruanos, chalaquita, berberechos y gamba roja.

El cierre de la experiencia viene de la mano de Oremus Late Harvest, uno de los tesoros de la legendaria región de Tokaj que se elabora a partir de un coupage de tres variedades de uva húngara y que realza la sutileza de un postre ligero de milhoja de miel y lúcuma, una fruta originaria de Perú de sabor cautivador que se acompaña de un helado de manzanilla.

A Mar Abierto: del Pacífico a Tokaj no es solo una experiencia gastronómica, sino el inicio de un viaje entre La Mar Madrid y Oremus, donde la cocina peruana y los vinos de Tokaj dialogan desde el contraste, la versatilidad y una nueva forma de entender el maridaje. Esta alianza dará paso a una carta de vinos por copas, que incluye el resto de las bodegas del grupo (Alión, Vega Sicila, Pintia y Macan) concebida para acompañar y potenciar la propuesta gastronómica del chef Gastón Acurio, desde una mirada contemporánea.

"En cierto modo, compartimos una misma forma de entender la gastronomía y el vino: desde el respeto al origen, pero con una clara vocación contemporánea. La cocina de La Mar Madrid, llena de matices, contrastes y técnica, es el escenario perfecto para mostrar la versatilidad de los vinos de Oremus y su capacidad de integrarse y potenciar cada plato.

Para nosotros, el vino siempre ha sido también una forma de disfrutar, de compartir y de crear momentos, y es precisamente en este tipo de experiencias donde todo cobra sentido". Concluye Jessica Julmy, directora general de TEMPOS Vega Sicilia.

Menú maridaje Oremus x La Mar

A Mar Abierto: del pacífico a Tokaj

130€ p.p

APPETIZERS

Patacón

Tartar de quisquilla de Santa Pola al ajillo,

flor de borraja, caviar oscietra

Nigiri

Shari, vieiras, queso Idiazábal, tartar de

tomates semisecos, brotes picantes

3 puttonyos Sour (Vino: Oremus Aszú

3 Puttonyos 2022)

PRIMERA OLA

Cebiche

Atún rojo, ají amarillo, chulpi, pure de

boniato, leche de tigre al escabeche

Tiradito

Pez limón, chorizo picante de León, salsa

de queso manchego

3 puttonyos Sour (Vino: Oremus Aszú

3 Puttonyos 2022)

SEGUNDA OLA

Pulpo

Tosta, vegetales asados, salsa anticuchera,

ají encurtido

Conchita

Vieiras al josper, papada ibérica,

crema acebichada

Mandolás Furmint Sec 2023

TERCERA OLA

Parpatana

Anticuchera amarilla con miso y mirin,

cogollo asado, chimichurri de piparras

Arroz

Aderezos peruanos, chalaquita,

berberechos y gamba roja

Oremus Aszú 5 Puttonyos 2019

POSTRE

Lúcuma

Milhoja de miel y lúcuma,helado de

manzanilla,

vinagre balsámico al PX 25 años

Petit fours

Oremus Late Harvest 2024

LA MAR MADRID (Avenida General Perón 36)

https://lamarcebicheria.com/madrid/