vinetur

CULTO celebra las Letras Gallegas con cocina y vino gallego

El restaurante de Santiago refuerza su vínculo con el producto local y abre el Jardín Camelio

jueves 14 de mayo de 2026



Galicia se celebra también alrededor de la mesa. Con motivo del Día das Letras Galegas, que se celebra este domingo, 17 de mayo, CULTO, el espacio gastronómico del Hotel Palacio del Carmen, Autograph Collection, en Santiago de Compostela, reivindica el valor de la cultura gallega desde una mirada contemporánea. Lo hace a través del producto local, las conversaciones compartidas y una cocina que entiende la tradición como parte viva del presente.

El restaurante se presenta como una propuesta ligada a la identidad de la ciudad y de la comunidad. Santiago de Compostela, por su peso simbólico dentro de Galicia y por su condición de punto de encuentro entre viajeros y residentes, sirve de marco para una oferta que busca conectar la gastronomía con el territorio. CULTO plantea esa relación desde una idea sencilla: cocinar con respeto al producto y con técnicas bien entendidas.

La propuesta culinaria parte de una filosofía clara. Cocer, asar, trabajar la brasa y respetar la materia prima son las bases de una cocina que pone en el centro el producto gallego. El restaurante subraya además el valor de compartir la mesa, una costumbre que forma parte de su manera de entender la experiencia gastronómica.

Entre los platos citados por el establecimiento figuran el pescado de lonja diaria, las fabas de Lourenzá con pulpo y el bogavante azul con huevos fritos y patatas. Son elaboraciones que, según la información facilitada, reflejan la relación directa de la cocina con el mar, la tierra y la tradición gastronómica gallega.

El vino ocupa también un lugar importante en la propuesta. La carta recorre distintas denominaciones con especial protagonismo de variedades autóctonas y pequeñas producciones gallegas. El objetivo es acompañar la comida con referencias que permitan recorrer el paisaje y la identidad de la comunidad a través de cada copa.

CULTO presenta esa selección como parte de una experiencia pensada para disfrutar sin prisas y alargar la sobremesa. La bebida no aparece como un complemento secundario, sino como una parte más del relato gastronómico que el restaurante quiere construir en torno a Galicia.

Más allá de la cocina y del vino, el espacio reivindica una forma de vivir ligada al espíritu gallego, con valor para el tiempo compartido y las conversaciones largas. Esa idea se refuerza con la reciente apertura de su Jardín Camelio, un nuevo espacio que suma naturaleza a la propuesta y amplía la relación del restaurante con su entorno.

Con esta incorporación, CULTO busca convertir su oferta en un lugar donde celebrar tanto la gastronomía como la cultura local en pleno corazón de Santiago. La combinación de cocina, vino y espacio exterior refuerza su apuesta por una experiencia vinculada al territorio y a la identidad gallega.

Con motivo del Día das Letras Galegas, el restaurante invita a redescubrir Galicia desde la mesa. Su propuesta une tradición y contemporaneidad en un entorno que quiere poner en valor aquello que hace singular a la cultura gallega.