vinetur

Pico Velasco estrena su primera temporada con estrella Michelin

Nacho Solana firma dos menús y abre La Terraza en verano

jueves 21 de mayo de 2026



Pico Velasco inicia su primera temporada tras recibir su primera estrella Michelin. El restaurante del hotel boutique, situado en Cantabria, obtuvo ese reconocimiento en la última edición de la guía Michelin, dos años después de su apertura, y arranca ahora una etapa nueva con dos menús degustación diseñados por Nacho Solana: Sincio 2026 y Albiar 2026.

El proyecto está impulsado por Inés Aguirreburualde y Nacho Solana. Con esta distinción, el cocinero cántabro coloca sus dos restaurantes, Solana y Pico Velasco, entre los nombres más reconocidos de la gastronomía de la región. Pico Velasco pasa además a ser el único hotel con estrella de Cantabria.

La propuesta gastronómica se apoya en el producto cántabro y en la cocina de Solana, con platos que recorren mar, huerta y lonja. El restaurante plantea una secuencia de la anchoa como inicio del menú, con gilda, mantequilla, ensalada y buñuelo. A partir de ahí aparecen elaboraciones como Alubias marinas, Bogavante, azafrán y setas, Lonja del Cantábrico, vegetales y algas, Huerta, panceta y salsa láctea, Infusión de setas o Temple de mejillón.

En la parte cárnica figuran la Croqueta Solana y la Costilla ibérica Mil Perales. El cierre dulce se construye con productos de la finca y con la línea de trabajo del chef. En el menú Albiar 2026, que cuesta 95 euros por persona con IVA incluido, se incluyen Infusión de setas, Cremoso de foie y manzana, Croqueta Solana, Huerta, panceta y salsa láctea, Alubias marinas, Lonja del Cantábrico, vegetales y algas, Costilla ibérica Mil Perales, Yogur y especias silvestres, Mestizaje y Petit Fours.

El menú Sincio 2026, con un precio de 115 euros por persona con IVA incluido, añade Temple de mejillón, Bogavante, azafrán y setas y Cítricos Pico Velasco y miel, además de las elaboraciones compartidas con Albiar 2026. Las dos propuestas buscan mostrar el recetario cántabro con el estilo del chef y con referencias al pueblo, el mar, la lonja y la huerta.

Nacho Solana pertenece a la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde 1938. Con 31 años logró su primera estrella Michelin para el restaurante Solana, y ahora suma una segunda distinción en Pico Velasco, separados ambos locales por solo ocho kilómetros. En la cocina del hotel trabaja junto a Emir Barrueta, de 23 años, que empezó como practicante y es ahora jefe de cocina.

La experiencia en Pico Velasco comienza desde la llegada al edificio, en pleno corazón del Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel, con vistas sobre el río Asón y su entorno. El hotel abrió sus puertas en junio de 2023 y cuenta con once habitaciones. Seis están en la primera planta, con una estructura interior de cristal

construida a 60 centímetros del edificio original, y cinco en la planta superior, con paredes de cristal y vistas al parque natural y al mar Cantábrico.

El restaurante ocupa la planta inferior del hotel boutique. Los ventanales abren el comedor al paisaje, con el verde del campo al fondo y el mar Cantábrico detrás, mientras se observan pastar Black Angus. La casa presenta esa combinación de paisaje y cocina como parte de una misma experiencia, con pueblo, producto, técnica, sabor y pasión como base del trabajo diario.

Durante los meses de verano abrirá La Terraza de Pico Velasco, un espacio pensado para asomarse al paisaje y ofrecer una carta más fresca y desenfadada. El hotel también se presenta como uno de los pocos establecimientos con estrella Michelin de España y como el único de Cantabria. Con once habitaciones, ofrece además uno de los desayunos mejor valorados en Madrid Fusión, junto con alojamiento y gastronomía en un entorno de descanso y tranquilidad.