vinetur

Costa 7070 reúne tres cocineros en torno al marisco

ODA propone un menú con ostras, conservas y una lectura distinta de la paella

lunes 25 de mayo de 2026



Costa 7070 volvió a convocar una nueva edición de ODA con el marisco como eje de la noche. La propuesta reunió a invitados alrededor de un único producto para trabajarlo desde distintas técnicas, temperaturas y formas de abordaje, en una cena pensada para mirar el ingrediente desde varios ángulos sin salir de una misma mesa.

El menú fue desarrollado por Pedro Bargero junto a Nicolás Tykocki y Valentín Curland, socios de Ácido y Olla 7. Los tres cocineros construyeron una secuencia en la que el producto se trató desde miradas distintas, con platos que fueron desde ostras y conservas hasta una reinterpretación de la paella. La idea de la velada fue poner el foco en el marisco y llevarlo a preparaciones diferentes, con una lectura compartida pero no uniforme.

La cita se celebró en Costa 7070 y formó parte de una nueva entrega de ODA, el formato con el que el espacio reúne a cocineros e invitados en torno a un ingrediente concreto. En esta ocasión, el marisco marcó el hilo conductor de toda la noche y sirvió para articular una propuesta en la que cada chef aportó su manera de trabajar el producto.

La secuencia gastronómica avanzó por elaboraciones que permitieron ver el ingrediente en registros distintos. Las ostras y las conservas abrieron el recorrido, mientras que la paella reinterpretada aportó una lectura más reconocible dentro del menú. Entre una y otra preparación, la cocina buscó mostrar cómo un mismo producto puede cambiar según la técnica, la temperatura y el enfoque de quien lo trabaja.

La colaboración entre Bargero, Tykocki y Curland dio forma a una cena en la que el protagonismo no estuvo en la suma de platos aislados, sino en la relación entre ellos. Cada paso del menú respondió a una misma idea: trabajar el marisco sin repetir una sola fórmula y ofrecer al comensal una experiencia construida desde la variedad de tratamientos.

Costa 7070 presentó así una nueva edición de ODA con una propuesta centrada en el producto y en el diálogo entre cocineros. La noche dejó una selección de preparaciones que recorrió distintas maneras de entender el marisco y que situó a este ingrediente en el centro de la experiencia gastronómica.