vinetur

Isola lleva la cocina del sur de Italia a METT Marbella - Estepona

El restaurante del grupo Sunset Hospitality refuerza la oferta gastronómica del complejo con pasta casera, pizzette y vinos italianos

lunes 6 de julio de 2026



Isola ha reforzado la oferta gastronómica de METT Marbella - Estepona con una propuesta centrada en la cocina del sur de Italia. El restaurante, integrado en el complejo de la Costa del Sol, traslada a este enclave una fórmula basada en la tradición culinaria italiana, el producto y una puesta en escena pensada para compartir la mesa, según trasladan sus responsables.

La marca Isola nació en el Jumeirah Islands Clubhouse de Dubái y está presente en varios destinos internacionales. Entre ellos figura Milán, donde ocupa un espacio en el Palazzo Cordusio. La llegada a METT Marbella - Estepona sitúa esa propuesta en un destino donde la restauración forma parte del estilo de vida mediterráneo y donde el grupo busca consolidar una oferta con identidad propia.

Desde Isola explican que su cocina se inspira en las tradiciones gastronómicas del sur de Italia, una zona vinculada al mar y al uso de ingredientes sencillos. Esa base se traduce en una carta que combina recetas reconocibles con una lectura actual, sin apartarse del peso de la elaboración artesanal y del protagonismo del producto.

El restaurante plantea una experiencia que va del aperitivo a la cena, con una atmósfera relajada y una cocina pensada para compartir. La propuesta arranca con entrantes como la burrata con tomates de temporada y pesto de albahaca, el tartar de atún con gazpacho y fresas o el carpaccio de lubina con cítricos y almendras.

Las pizzette ocupan otro de los apartados centrales de la carta. Entre las opciones figuran la Margherita y otras versiones con ingredientes como mortadela, burrata o pistacho. La intención, según la propuesta del establecimiento, es mantener referencias clásicas de la cocina italiana junto a combinaciones que amplían el recorrido del menú.

La pasta tiene un peso principal en la oferta de Isola. El restaurante incluye elaboraciones como los tortelli de ricotta y espinacas, el risotto de azafrán y carabineros y los spaghetti alla carbonara con guanciale y pecorino. Con ello, el establecimiento pone el foco en preparaciones ligadas a la tradición italiana y a la cocina hecha al momento.

En los platos principales aparecen recetas que conectan Italia con el entorno mediterráneo de la Costa del Sol. La carta reúne propuestas como el pulpo a la parrilla con hummus de garbanzo, la dorada al estilo acqua pazza y la cotoletta de ternera a la milanesa. También incorpora parmigiana de berenjena y una selección de carnes.

La parte dulce mantiene esa misma línea. Isola ofrece clásicos como el tiramisú y la tarta de queso de pistacho, junto a opciones de perfil más actual como un postre vegano de batata, yuzu, lichi y crujiente de avellana. La oferta se completa con helados y sorbetes de inspiración mediterránea.

El apartado líquido se apoya en una carta de vinos italianos procedentes de distintas regiones vinícolas del país. La selección está planteada para acompañar la cocina del restaurante y reforzar el vínculo de la experiencia con Italia.

Según indican desde METT Marbella - Estepona, Isola se integra en la propuesta gastronómica del complejo como un espacio donde la cocina italiana se interpreta desde una perspectiva actual, pero manteniendo como ejes el producto, la tradición y el acto de compartir alrededor de la mesa.

Detrás del proyecto está Sunset Hospitality Group. La compañía informa de que opera 112 espacios en 26 países y desarrolla actividades en hoteles y resorts, restauración, ocio diurno y nocturno, social gaming y clubes privados. Con la incorporación de Isola en la Costa del Sol, el grupo amplía la presencia de una de sus marcas de restauración en un mercado ligado al público internacional y al estilo de vida mediterráneo.