vinetur

Pico Velasco prepara una cena única de Nacho Solana para una sola noche

Efímero Verano celebrará su segunda edición en las Marismas de Santoña con menú cerrado, música en directo y plazas limitadas

martes 14 de julio de 2026



Pico Velasco celebrará el próximo 29 de julio la segunda edición de Efímero Verano, una propuesta gastronómica concebida para una sola noche y firmada por el chef cántabro Nacho Solana. La cita tendrá lugar en este hotel boutique situado en el

Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel, con un formato de aforo limitado y reserva previa.

La velada arrancará a partir de las 20:00 horas con una estación de ostras y coctelería en directo en la terraza panorámica del hotel. Después se servirá la cena, acompañada este año por la música en vivo de Eros Ensemble durante toda la noche.

Desde Pico Velasco explican que Efímero Verano nació el pasado verano de la mano de Inés Aguirreburualde y Nacho Solana con la idea de construir una experiencia irrepetible. En esta segunda edición, el eje vuelve a ser un menú diseñado para una única fecha, de modo que los platos no volverán a servirse en ese formato.

El escenario será la terraza del hotel, con vistas al río Asón y al mar Cantábrico. La propuesta se desarrollará en un entorno natural que el establecimiento sitúa en el centro de la experiencia, junto con la música en directo y el servicio por pases.

El menú de Efímero 2026 se articula en cinco tiempos, además del arranque con ostras y cócteles. En los aperitivos se servirán un tatin de puerro y caviar y un buñuelo de pulpo a feira, acompañados de Jean Lallement Brut, de la A.O.C. Champagne.

Los entrantes serán una ensalada de tomate en texturas y un canelón de gamba, aguacate y alga, con Olga Verde Arruxo, de la D.O. Rías Baixas. El pase de pescado consistirá en salmonete con su escama y fideuá de su esencia, maridado con Azores Wine Company Vulcánico Branco, de la I.G. Azores.

En la parte de carne, Nacho Solana servirá una ballotine de pollo picantón con salsa de foie, acompañada de Olga Verde Toxo, de la D.O. Bierzo. El cierre dulce llegará con melón Tahití y Olivia Sidra de Hielo. La propuesta incluye también café o infusiones y pan artesanal.

El precio fijado por el establecimiento es de 185 euros por persona, con IVA incluido. Las reservas ya están abiertas a través de la web de Pico Velasco, según informa el hotel.

La casa presenta esta cita como una de sus propuestas estivales más singulares. Además de esta cena, Pico Velasco mantiene durante el verano la actividad de su terraza, una oferta más informal para comidas y cenas con vistas al parque natural. Según detalla el establecimiento, la carta renovada incluye platos para compartir como gilda XL de salazones, croquetas Solana, rabas de calamar, gamba fresca con AOVE y sal marina, bocartes de Laredo fritos con emulsión cítrica o carpaccio de Angus con foie y vinagreta de Oporto.

La oferta de la terraza se completa con ensalada de tomate de Tabernilla con burrata, pesto de albahaca y anchoas, bonito marinado en casa con escabeche de picasuelos y helado de ruibarbo, ensaladilla de langostinos al ajillo, pochas de temporada, bocados de merluza del Cantábrico rebozados con piquillos asados, guiso de callos, pata y morro, carrilleras de cerdo ibérico con puré Robuchon y solomillo de la finca a la pimienta. En los postres figuran flan de huevo con chantilly de haba tonka, cuajada casera de leche del Asón con toffee, pastel tropical y tarta de chocolate y naranja.

Pico Velasco afronta además su primera temporada con estrella Michelin, según señala el propio establecimiento. El restaurante gastronómico del hotel ofrece actualmente dos menús degustación, Sincio 2026 y Albiar 2026, centrados en el recetario cántabro.

La trayectoria de Nacho Solana forma parte también del relato del proyecto. Desde Pico Velasco recuerdan que pertenece a la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde 1938 y que logró la primera estrella Michelin para su restaurante Solana con 31 años. El chef cuenta ahora, siempre según el establecimiento, con dos estrellas Michelin separadas por ocho kilómetros, entre Solana y Pico Velasco.

En la cocina de Pico Velasco trabaja junto a él Emir Barrueta, de 23 años, actual jefe de cocina del restaurante. El hotel señala que comenzó su recorrido profesional con Solana como practicante y que ahora asume la responsabilidad diaria de la cocina del establecimiento.