vinetur

Cortijo Santa María 1962 recupera su Festival del Atún con una propuesta de raíz andalusí

El restaurante de SO/ Sotogrande centra su cita estival en el atún rojo de almadraba y la cocina de la región

miércoles 15 de julio de 2026

Cortijo Santa María 1962, el restaurante gastronómico de SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort, volverá a celebrar este verano su Festival del Atún con una propuesta inspirada en la tradición andalusí. El establecimiento recupera así una de las citas habituales de su calendario culinario, centrada en el atún rojo de almadraba y en el legado cultural y gastronómico del sur peninsular.

Desde SO/ Sotogrande explican que la iniciativa plantea un recorrido gastronómico en torno a este producto, con la intención de reflejar su tránsito desde el Atlántico hasta el Mediterráneo. La propuesta se articula a partir de sabores vinculados a la tradición de la zona y de una interpretación culinaria propia del restaurante.

El festival rinde homenaje al atún rojo de almadraba, una de las materias primas más reconocidas de la costa andaluza, y lo sitúa como eje de una experiencia que combina cocina, memoria culinaria y referencias históricas de la región. La inspiración andalusí marca el enfoque de esta edición, según trasladan desde el complejo.

La celebración coincide con la temporada de verano, periodo en el que el restaurante recupera esta cita gastronómica dentro de su programación. Cortijo Santa María 1962 la presenta como una experiencia consolidada en su oferta estacional y vinculada a uno de los productos más apreciados de la cocina del litoral andaluz.

SO/ Sotogrande enmarca esta convocatoria en su apuesta por una cocina conectada con el territorio. En ese planteamiento, el Festival del Atún se apoya en la tradición almadrabera y en la herencia culinaria regional para construir una propuesta dirigida a quienes buscan una experiencia gastronómica ligada al producto y al entorno.