vinetur

Cinco platos para recorrer Galicia desde la mesa en Santiago de Compostela

CULTO centra su propuesta de verano en mariscos, pescado de proximidad, verduras de temporada y vinos gallegos

martes 28 de julio de 2026



CULTO, el espacio gastronómico del Hotel Palacio del Carmen, Autograph Collection, en Santiago de Compostela, ha presentado una propuesta de verano articulada en torno a cinco platos con los que plantea un recorrido por Galicia desde la mesa. La oferta se

apoya en producto local, estacionalidad y una cocina vinculada al Atlántico, con una carta que, según trasladan desde el establecimiento, evoluciona al ritmo del mercado gallego.

El restaurante está situado a pocos minutos del centro histórico de la capital gallega y se presenta como un espacio abierto a la ciudad en el que conviven gastronomía, vino y entorno. Durante los meses de verano, uno de los ejes de esa propuesta es el Jardín Camelio, inaugurado recientemente, un espacio al aire libre rodeado de vegetación pensado para desayunos, comidas y sobremesas con vinos y coctelería.

Desde CULTO explican que su cocina parte de una idea basada en aplicar pocas técnicas y hacerlo con precisión. Cocer, asar o trabajar a la brasa son las vías elegidas para respetar la esencia del producto y dar protagonismo al territorio en cada elaboración. Esa línea se traduce en una carta centrada en mariscos, pescados de proximidad, verduras de temporada y recetas donde el ingrediente ocupa el primer plano.

Entre los platos seleccionados para este verano figura la ensaladilla de cigalas y ventresca, una versión de un clásico estival elaborada con producto del mar. El restaurante la presenta como una preparación cremosa y fresca que resume el peso que tiene la despensa marina en su cocina.

La segunda propuesta es el salpicón de mariscos de temporada con vinagreta de Albariño. CULTO lo vincula de forma directa con el verano en Galicia y lo define como un plato ligero y refrescante, elaborado con marisco de temporada y alineado con la temporalidad que marca cada servicio.

La carta incluye también lomo de lubina salvaje de Fisterra. El restaurante subraya el origen de este pescado en uno de los enclaves pesqueros más conocidos de Galicia y lo sitúa como ejemplo de su apuesta por la lonja gallega y por el producto de proximidad, con una elaboración orientada a respetar sabor y textura.

Otro de los platos señalados por la casa es el bogavante azul con huevos fritos y patatas, que CULTO identifica como su propuesta más icónica y una de las opciones pensadas para compartir. La elaboración gira en torno al bogavante azul gallego y

encaja con una filosofía de cocina en la que el producto ocupa el centro de la experiencia.

La selección se completa con tomate de temporada con Sal Maldon y AOVE. El restaurante lo plantea como una muestra de cocina de intervención mínima, basada en servir el producto en su mejor momento. Para CULTO, este plato resume su manera de entender la gastronomía a partir de la estacionalidad, el respeto al ingrediente y la autenticidad.

La experiencia se acompaña con una carta de vinos que recorre las principales denominaciones de origen gallegas y otras regiones ligadas al Camino de Santiago. Según indica el establecimiento, esa selección refuerza el vínculo entre gastronomía, paisaje y territorio que define la identidad del restaurante.

CULTO forma parte del Hotel Palacio del Carmen, integrado en Autograph Collection. El establecimiento está gestionado por ACHM Hotels by Marriott, compañía que, según informa la propia empresa, administra más de 75 propiedades, 10.000 habitaciones y cuenta con más de 3.000 empleados. Fundada en 2011 bajo el liderazgo de Antonio Catalán, ACHM Hotels by Marriott opera hoteles en España, Italia y Portugal bajo enseñas como Luxury Collection, Autograph Collection, Westin, AC Hotels, JW Marriott, Sheraton, Tribute Portfolio y Moxy Hotels.

Marriott Bonvoy, la plataforma de viajes de Marriott International, agrupa más de 30 marcas hoteleras y 10.000 destinos, de acuerdo con los datos facilitados por la compañía. En ese marco se integra la propuesta de CULTO para este verano en Santiago de Compostela, centrada en una cocina que busca trasladar al comensal una lectura gastronómica de Galicia a través del producto de temporada y del recetario ligado al mar.