vinetur

CULTO propone al peregrino una última parada gastronómica junto al casco histórico compostelano

El restaurante del Hotel Palacio del Carmen centra su oferta en producto gallego, pescados de lonja y vinos de denominaciones gallegas

martes 4 de agosto de 2026



CULTO, el espacio gastronómico del Hotel Palacio del Carmen, Autograph Collection, se presenta en Santiago de Compostela como una opción para quienes quieren prolongar el final del Camino de Santiago alrededor de la mesa. Situado a pocos minutos del centro histórico de la ciudad, el restaurante plantea una experiencia basada en cocina gallega contemporánea, con una propuesta vinculada al producto local, el Atlántico y la temporalidad.

Desde el establecimiento explican que la idea parte de cocinar con respeto hacia el producto y de dejar que cada ingrediente exprese su potencial. Esa filosofía se traduce en una carta que evoluciona con el mercado gallego, las estaciones y las capturas de la lonja, con el objetivo de adaptar la oferta al ritmo natural de cada momento.

El peso principal de la cocina recae en el mar. Según informa el hotel, los pescados de lonja diaria, los mariscos y otras elaboraciones inspiradas en la tradición marinera gallega conviven con verduras e ingredientes de temporada procedentes de productores de proximidad. La propuesta se apoya en técnicas poco intervencionistas para preservar la autenticidad del producto.

Entre los platos que el restaurante identifica como representativos de esa línea figuran el bogavante azul con huevos fritos y patatas, la terrina de centolla con muselina de erizos, el salpicón con vinagreta de Albariño y el pescado de lonja diaria. La selección busca trasladar al comensal una lectura gastronómica del territorio a través de algunos de los ingredientes más reconocibles de Galicia.

La experiencia se completa con una carta de vinos centrada en las denominaciones de origen gallegas y abierta también a otras regiones vinculadas históricamente al Camino de Santiago. Desde CULTO señalan que esa selección pretende prolongar el viaje a través de la copa y reforzar la relación entre paisaje, cultura y gastronomía.

Más allá de la cocina, el restaurante subraya el valor del entorno. Rodeado de jardines y apartado del bullicio del centro histórico, CULTO ofrece un ambiente tranquilo pensado para el descanso tras el peregrinaje. La propuesta se dirige a quienes quieren cerrar su estancia en Santiago con una comida pausada antes del regreso.

El establecimiento forma parte del Hotel Palacio del Carmen, integrado en Autograph Collection. La gestión del hotel corresponde a ACHM Hotels by Marriott, compañía que, según sus propios datos, 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, 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.

Con esta propuesta, CULTO busca situarse como una parada final para el peregrino que quiere despedirse de Santiago desde la cocina gallega contemporánea, con una oferta centrada en pescados, mariscos, producto de temporada y vinos del territorio.