vinetur

Castelani lleva la cocina siciliana a Polanco con marisco, pasta artesanal y pizzas de autor

El restaurante sitúa en el centro de su propuesta los productos del mar, la trufa y las recetas italianas

martes 4 de agosto de 2026



Castelani ha abierto en Polanco una propuesta centrada en la cocina siciliana llevada a un formato contemporáneo, con una carta que pone el foco en los productos del mar, las pastas artesanales y una selección de pizzas y arroces de inspiración mediterránea. El restaurante está situado en Emilio Castelar 107, esquina con Julio Verne, en la zona de Polanquito.

La casa presenta su oferta como un recorrido por sabores del Mediterráneo a partir de materias primas de primer nivel y elaboraciones que combinan técnica y producto. Entre los entrantes figuran los boquerones mediterráneos, marinados con vinagre, aceite de oliva virgen extra y perejil, y el carpaccio de pulpo, servido con orégano, limón amarillo y alioli de ajo rostizado.

En esa misma línea, Castelani incluye mejillones frescos de Baja California cocinados al vino blanco con ajo, perejil y papa Saratoga. El restaurante incorpora además un Oyster Bar en el que sitúa dos de sus referencias de la casa: las manitas de cangrejo moro y las almejas Castelani, preparadas con vinagreta de menta, perejil, aceite de trufa, masago y trufa fresca.

Las pastas ocupan un lugar central en la carta. Entre ellas aparece un ravioli relleno de camarón y pimienta rosa con salsa de anchoa y mantequilla. También ofrece tagliolini mantecado con Grana Padano, esencia de trufa blanca y láminas de trufa negra fresca, una combinación orientada a los clientes que buscan una cocina italiana de perfil más clásico.

La oferta de pescados y arroces mantiene esa misma base mediterránea. Castelani sirve una pesca del día a la siciliana con jitomates, aceitunas, alcaparras y papas, una receta vinculada a la cocina costera del sur de Italia. A ello se añade un risotto con mariscos frescos cocinado con vino blanco y aceite de oliva virgen extra.

En el apartado de pizzas, el restaurante señala como una de sus elaboraciones de referencia la pizza Castelani, hecha con masa madre y cubierta con mortadela de pistache, miel de trufa y burrata. Para compartir, la carta incorpora una fuente de mariscos con camarones, almejas, ostiones y callo de hacha, pensada como una síntesis de la orientación marinera del local.

La propuesta se completa con un pulpo a la parrilla glaseado con salsa de ostión y acompañado de coles de Bruselas. Desde Castelani presentan el conjunto de la experiencia como una mesa pensada para comidas largas y para un público que busca cocina mediterránea con una lectura actual, sin apartarse de referencias italianas reconocibles.

Con esta apertura, el restaurante se incorpora a la oferta gastronómica de Polanco con una identidad apoyada en la tradición siciliana, el protagonismo del marisco y una carta que combina entrantes fríos, barras de producto, pasta fresca, pescado, risotto y pizza en un mismo recorrido.