vinetur

SO/ Sotogrande lanza una nueva carta de temporada en Cortijo Santa María 1962

La propuesta se centra en productos del entorno y en la cocina tradicional del sur de España

miércoles 7 de octubre de 2026

Cortijo Santa María 1962, el restaurante gastronómico de SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort, incorporará el próximo 9 de octubre una nueva carta de temporada bajo el nombre “Sabores del bosque y la tierra”. La propuesta estará disponible hasta finales de enero y centrará su oferta en productos propios del otoño y del inicio del invierno.

Desde SO/ Sotogrande explican que la nueva carta se apoya en ingredientes del entorno y en una lectura actual del legado gastronómico del sur de España. La idea, añaden, es construir una oferta ligada al calendario de producto de estos meses, con una cocina que combine raíces locales y una presentación adaptada a los códigos actuales de la restauración gastronómica.

La incorporación de una carta limitada a un periodo concreto responde a una práctica habitual en este tipo de restaurantes: ajustar la cocina a la estacionalidad. En la hostelería de nivel gastronómico, esa rotación permite trabajar con materias primas en su mejor momento y adaptar la identidad del menú a cambios muy marcados entre el verano y los meses fríos.

En ese tramo del año, la despensa cambia de forma clara. En muchas cocinas del sur peninsular ganan peso los sabores más ligados al monte, a la huerta de otoño y a elaboraciones pensadas para temperaturas más bajas. El nombre elegido por el

restaurante resume esa orientación y apunta a una propuesta vinculada a la tierra, al producto y a un recetario con base tradicional.

La referencia a los “ingredientes del entorno” sitúa además la carta en una línea cada vez más presente en la restauración hotelera: reforzar el vínculo con el territorio a través de la cocina. En términos prácticos, esa decisión suele traducirse en menús más reconocibles para el cliente, una oferta con mayor conexión con el lugar y una forma de diferenciar la experiencia gastronómica dentro del propio resort.

El uso del legado culinario del sur de España como punto de partida también tiene una lectura comercial y gastronómica. Para muchos establecimientos, revisar recetas y sabores conocidos desde una óptica contemporánea permite mantener una base cultural clara sin renunciar a la evolución técnica ni al lenguaje actual de la cocina. En este caso, la empresa sitúa esa combinación como el eje de la nueva etapa de Cortijo Santa María 1962.

La vigencia de la carta, desde el próximo 9 de octubre hasta finales de enero, cubre casi cuatro meses de servicio y coincide con una parte del calendario en la que los hoteles con restauración propia suelen renovar propuestas para acompasarse a la nueva temporada. Ese calendario incluye el otoño, las celebraciones de final de año y el arranque del invierno, un periodo en el que el cliente suele buscar una oferta más alineada con la estación.

Con “Sabores del bosque y la tierra”, SO/ Sotogrande ordena la oferta de su restaurante gastronómico en torno a dos ideas claras: temporalidad e identidad de territorio. La nueva carta pondrá el acento en la materia prima de estos meses y en una cocina que, en palabras de la compañía, une el patrimonio culinario del sur de España con una interpretación contemporánea.