vinetur

Martín Berasategui propone un menú sencillo y especial para celebrar San Valentín en casa

El chef donostiarra diseña tres platos para compartir una velada romántica y sin complicaciones junto a Beko

viernes 13 de febrero de 2026



Martín Berasategui, el chef español con más estrellas Michelin, ha presentado una propuesta culinaria pensada para quienes desean celebrar San Valentín en casa. En colaboración con Beko, marca líder en electrodomésticos en Europa, Berasategui defiende que una cena especial no requiere técnicas complejas ni largas horas en la cocina, sino buenas decisiones y productos de calidad.

El cocinero donostiarra considera que San Valentín es una oportunidad para bajar el ritmo y disfrutar de la cocina en pareja, transformando la preparación de la cena en una experiencia compartida. Según Berasategui, la clave está en crear un menú equilibrado que cuente una historia, comenzando con un entrante fresco, continuando con un plato principal que sea el centro de la velada y terminando con un postre ligero. Cada plato debe aportar a la experiencia emocional de la noche.

El menú propuesto por Berasategui para esta ocasión comienza con un ceviche de atún rojo con remolacha. El atún, cortado en dados y aliñado con una vinagreta de vinagre de sidra, mostaza y miel, se combina con un tártaro de remolacha que aporta textura y dulzor. Este entrante busca abrir el apetito sin saturar, marcando el inicio de una velada cuidada en los detalles.

Como plato principal, el chef sugiere salmonetes a la plancha con patatas rotas. Los salmonetes se cocinan a la plancha para conseguir una piel crujiente y una carne jugosa, acompañados de patatas rotas aliñadas en caliente con aceite de oliva virgen extra, ajo fresco, albahaca y un toque de limón. La receta demuestra que es posible lograr resultados de nivel profesional en casa sin complicaciones innecesarias.

Para el postre, Berasategui propone una crema de naranja y vainilla con granizado de vino blanco. La acidez de la naranja se equilibra con la suavidad de la vainilla, mientras que el granizado de vino blanco aporta frescura y ligereza, ideal para prolongar la sobremesa y disfrutar de la conversación.

El chef insiste en la importancia de elegir productos frescos, de temporada y de proximidad, y en organizar bien los tiempos para que cocinar forme parte del plan romántico, no en una tarea apresurada. Además, destaca el papel de una cocina funcional y bien equipada, donde Beko se convierte en un aliado para facilitar el proceso y garantizar resultados óptimos.

Las recetas completas de este menú están disponibles en la web de Beko, permitiendo que cualquier pareja pueda preparar estos platos en casa y disfrutar de una noche especial sin complicaciones. Berasategui resume su filosofía afirmando que "cocinar para alguien especial es una forma de demostrar cariño" y que, con los ingredientes adecuados y una cocina eficiente, es posible sorprender y celebrar desde el propio hogar.

Beko Europe, la compañía que acompaña esta iniciativa, es líder en electrodomésticos en Europa, con un 75% de la empresa en manos de Beko B.V. y un 25% de Whirlpool Corporation. Su catálogo incluye 16 marcas y está presente en millones de hogares. La empresa apuesta por la sostenibilidad y la innovación, con el objetivo de alcanzar emisiones netas cero para 2050. Ha sido reconocida por su compromiso medioambiental, logrando la puntuación más alta en la Evaluación de Sostenibilidad Corporativa S&P Global en su sector durante seis años consecutivos y figurando en los Índices de Sostenibilidad de Dow Jones por octavo año seguido.

La propuesta de Berasategui y Beko busca que la cocina sea el centro de la celebración de San Valentín, facilitando que cualquier persona pueda preparar una cena especial y disfrutar de una experiencia compartida en casa.