vinetur

Tortuga renueva su carta de invierno y lanza un menú de mediodía por 15 € en Barcelona

El restaurante del chef Pedro González apuesta por platos de temporada y una cocina honesta junto al Passeig de Sant Joan

viernes 20 de febrero de 2026



El restaurante Tortuga, situado en la Gran Via de les Corts Catalanes de Barcelona y dirigido por el chef brasileño Pedro González, ha presentado una nueva carta de temporada y un menú de mediodía pensado para el tramo final del invierno. La

propuesta se basa en el producto de temporada y en una cocina que busca transmitir emoción y memoria gustativa, sin recurrir a artificios ni reglas rígidas.

La nueva carta incluye platos que combinan técnica, sensibilidad y un enfoque creativo. Entre las novedades se encuentran el merengue de dashi, tofu y salmón ponzu, que destaca por su sabor umami; la bruschetta con brie y cebolla, que apuesta por la sencillez; y el brioche de pollo con sésamo negro, que ofrece una textura jugosa y equilibrada. También se incorporan recetas de mayor profundidad, como la vieira con endivia, manchego, coco y chili, los rigatoni con gorgonzola, espárragos y nueces, el lenguado con patata, puerro y velouté, y la galta de ternera con zanahoria, cebolla y café, cocinada lentamente para potenciar su intensidad y matices.

La carta de postres mantiene el mismo equilibrio entre técnica y emoción. Entre las opciones se encuentran la almendra con chocolate 70%, miso y pistacho, que juega con el contraste entre amargo y salino; el mascarpone con chocolate blanco, porcini, setas y sirope de arce, donde se combinan sabores dulces y umami; y la torrija con cardamomo, canela y naranja, que ofrece una versión cálida y especiada de un clásico.

El menú de mediodía, con un precio de 15 €, traslada la filosofía de Tortuga a un formato accesible y pensado para el día a día. Incluye entrante, principal y postre a elegir, con platos que mantienen el sello creativo del restaurante. Entre los entrantes se pueden encontrar sopa de guisantes con bacon, arancini de setas y hummus de remolacha. Los principales incluyen pollo frito con crema de espinacas, panceta de cerdo con puré de zanahoria, pasta con salsa de gorgonzola para quienes prefieren opciones vegetarianas, y salmón teriyaki con puré de patata.

Tortuga se define por una cocina honesta y estacional, en un espacio informal y acogedor junto al Passeig de Sant Joan. El restaurante busca que cada visita sea una experiencia diferente, adaptándose a los productos y sabores de cada estación.

Pedro González, el chef al frente de Tortuga, inició su carrera en São Paulo en 2010, formándose en cocinas de alto nivel y especializándose en pastelería en Nueva York. Su trayectoria le llevó a Sídney, donde perfeccionó técnicas francesas y el manejo del marisco en un restaurante de fusión australiana-japonesa. En 2019 llegó a Barcelona con el objetivo de abrir su propio restaurante, y en 2021, a pesar de la pandemia,

fundó Tortuga, un espacio que refleja su recorrido internacional y su pasión por una cocina sin fronteras.