

**“CAMINHO 2022”,
UNA FUSIÓN ENTRE LOS ORÍGENES LATINOAMERICANOS
DE DIEGO GALLEGOS Y LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA**

- **Diego Gallegos mantiene firme su apuesta por la sostenibilidad y plasma esta temporada todo lo aprendido durante estos años de investigación con los pescados de río.**
- **El nuevo menú “Caminho 2022” de Sollo sorprende al comensal con los sabores de su cocina, una fusión entre sus orígenes latinoamericanos y la gastronomía mediterránea.**



Fuengirola. 9 de diciembre de 2021.- Diego Gallegos plasma esta temporada todo lo aprendido durante más de 10 años de investigación con los pescados de río y mantiene firme su apuesta por la sostenibilidad. El nuevo menú de Sollo sorprende al comensal con los sabores de su cocina, una fusión entre sus orígenes latinoamericanos y la gastronomía mediterránea.

“Caminho 2022” es una propuesta que comienza con un cóctel de bienvenida y los aperitivos: sobrasada de río y reducción de jerez, tartaleta de lomo en manteca de

agua dulce, macarrón de crema ahumada y vegetales de temporada con proteína; y continúa con los entrantes en los que el caviar tiene gran protagonismo: una latita de 15 gramos de caviar russian style de Riofrío y con una cata de Dom Pérignon Vintage 2010; aligot con caviar y aromáticos, y el bagre en salsa de mantequilla blanca y caviar.

Los platos principales son el tartar de salchichón de trucha y sus huevos con emulsión de pasas de La Axarquía, el lomo de tilapia en ceviche caliente y el esturión confitado en grasa ibérica, crema vegetal y jugo ligado. El momento dulce llega con la mazamorra y chicha morada, el quibebé de calabaza, espuma de queso y flores; y el alfajor, mousse de limón y naranja. Y para finalizar, las mignardises, una selección de chocolates bean to bar, que se sirve con una infusión de hierbas digestivas de su sistema acuapónico.



Diego Gallegos elabora sus platos a partir de una **materia prima única y de máxima calidad**, producida mediante **acuaponía**, un sistema innovador que gestiona de forma respetuosa y ecológica los recursos naturales de la zona. Un proceso que garantiza una trazabilidad del producto completa, desde la siembra y la cría, hasta la mesa. “El cliente prueba diferentes tipos de pescados y vegetales que producimos de manera autosuficiente y sostenible en el sistema acuapónico de nuestro invernadero, en colaboración con Aula de Mar y con el Grupo Lagar. Emulamos la naturaleza y creamos ecosistemas donde hay una simbiosis entre las plantas y los peces, fomentando un equilibrio muy delicado donde criamos un número restringido de diferentes especies de pescados de agua dulce y de cultivos de plantas que surten los alimentos para nuestro menú degustación. El cliente actual viene muy interesado por la Estrella Verde de la Guía Michelin y se deja llevar por nuestro equipo”.

En esta temporada, Sollo (Estrella Michelin y Dos Soles Repsol) sorprende con **otra novedad, ya que rompe la barrera entre cocina y sala y un equipo único hace las mismas funciones sin distinción**, para ofrecer el mejor trato al cliente y que disfrute de experiencia limitada para 14 comensales, que es el aforo máximo que ofrecemos cada noche en Sollo.

Gastroacuaponía

La **gastroacuaponía** es una forma diferente de entender la cocina, una actividad que integra y fusiona gastronomía con acuaponía. La idea parte de un chef con una identidad propia como Diego Gallegos, que investiga los recursos naturales, en colaboración con **el Aula del Mar de la Universidad de Málaga**. Se trata de un sistema que cuenta con unas **instalaciones sostenibles, situadas junto a su restaurante**, y un modelo de cultivo integrado de peces y vegetales para obtener el suministro permanente, controlando los tiempos, las tallas y la calidad de las especies, según la temporada.



La acuaponía combina la producción de esos vegetales y del pescado en un circuito de circulación cerrada de más de 12.000 litros de agua, en cuyas albercas se crían especies singulares de pescado de río, así como más de 2.000 plantas de todo tipo. **Un sistema que permite que, en la actualidad, el 90% de lo que se puede degustar en Sollo proceda de sus propios recursos naturales.**

[PINCHA EN ESTE ENLACE PARA DESCARGAR SUS FOTOGRAFÍAS](#)



SOLLO



+34 951 385 622



Higuerón Hotel
Reserva del Higuerón
Autopista Costa Del Sol, Salida 217
Avenida Del Higuerón, 48
29640 Fuengirola. Málaga



<https://www.sollo.es>



info@sollo.es



@SolloRest



@sollorestaurante



@elchefdelcaviar

Contacto Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

Tel: 635 450 467

Email: pilar.candil@limacomunicacion.es