

***CAMINHO 2023*, LA SINGULARIDAD
DE LA COCINA DE DIEGO GALLEGOS EN
TORNO AL MUNDO FLUVIAL**

- **Diego Gallegos defiende la singularidad de su cocina, basada en los pescados de río y los vegetales procedentes de su invernadero.**
- **El nuevo menú de Sollo, *Caminho 2023*, apuesta por los sabores mediterráneos y conserva la influencia de sus raíces latinoamericanas.**



Fuengirola. 16 de febrero de 2023.- **Diego Gallegos** defiende la singularidad de su cocina en Sollo, basada en los pescados de río y los vegetales procedentes de su invernadero. El nuevo menú gira en torno al mundo fluvial, apuesta por los sabores mediterráneos y conserva la influencia de sus raíces latinoamericanas.

Para abrir boca, ***Caminho 2023*** comienza con un cóctel de bienvenida, “Sollo Skrewdriver” para continuar la propuesta con los aperitivos: Estrella verde, merengue ahumado de sábalo, taco de alga y carpa, tartaleta de lucio en escabeche de huevas y macaron de barbo.

El caviar mantiene su gran protagonismo en los entrantes: una latita de 15 gramos de caviar russian style, almendra y coliflor ahumada; la sopa fría de temporada, y el bagre y salsa de mantequilla blanca. Y como pases principales encontramos: el lomo de tilapia en ceviche caliente; la trucha ecológica, consomé de jamón ibérico y ajo asado; y el esturión, foie y crema de tubérculos. Además de un plato a elección del chef que sorprenderá cada día a los comensales con una elaboración diferente.

Los bocados dulces llegan con la mazamorra y chicha morada; fruta de temporada, y miel, yogurt y cítricos. Y para finalizar, las mignardises, una selección de dulces de la infancia del chef, que se sirve con una infusión de hierbas digestivas de su sistema acuapónico.



Gracias a sus más de 10 años de investigación con los pescados de río, Diego Gallegos mantiene firme su compromiso con la sostenibilidad. El chef de origen brasileño y afincado en Fuengirola elabora sus platos de forma única, a partir de una materia prima de máxima calidad, producida mediante acuaponía, un sistema innovador que gestiona de forma respetuosa y ecológica los recursos naturales de la zona. Un desarrollo que garantiza una trazabilidad del producto completa, desde la siembra y la cría, hasta la mesa. “Lo que se come en Sollo no se come en otros restaurantes. Nosotros confeccionamos el menú desde un concepto que no es habitual en Europa. Nuestra cocina no tiene comparación y es fruto de un proceso creativo que tiene que ver con mi vida y con mi trayectoria

profesional. *Caminho 2023* significa la consolidación de mi estudio con los peces de río, que son pescados más humildes y que el comensal puede probar aquí como algo fuera de lo común”.

El **restaurante Sollo (Estrella Michelin, Estrella Verde de la Guía Michelin y dos Soles Repsol)** sorprende a los clientes cada noche, porque rompe la barrera entre cocina y sala con un equipo único que hace las mismas funciones sin distinción. Su objetivo es proporcionar un trato excelente al cliente para que disfrute de una experiencia única y limitada a los 14 comensales de su aforo máximo. Gallegos defiende el afán de superación y se muestra orgulloso de su equipo “porque tiene talento, se muestra involucrado con el proyecto y tiene la capacidad de transformar conmigo la materia prima con la que trabajamos.”



Renovación de la acuaponía

La gastroacuaponía es una actividad que integra y fusiona gastronomía con acuaponía. Un sistema que permite que el 90% de lo que se puede degustar en Sollo proceda de sus propios recursos naturales. Situado junto al restaurante, dentro del Higuerón Hotel, el invernadero supone un modelo de cultivo integrado de peces y vegetales del que se obtiene el suministro permanente. El equipo técnico controla los tiempos, las tallas y la calidad de las especies, según la temporada. La acuaponía de Sollo combina la producción de 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, como la tilapia, el bagre, la tenca, la piraña, el pacú, el sábalo, la carpa, el lucio, el barbo. En la actualidad, las instalaciones sostenibles están en pleno proceso de renovación y quedarán previsiblemente finalizadas en primavera.

[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: 635450467. Email: pilar.candil@limacomunicacion.es