Publicado en Madrid el 06/06/2023

El restaurante SottoSopra renueva su carta de la mano de Eurocaviar

Eurocaviar y SottoSopra han colaborado en la renovación de la carta del restaurante italiano aprovechando el lanzamiento de la última novedad en esferas alimentarias, las Perlas de Esturión by Eurocaviar, un manjar equivalente en imagen, textura y sabor al caviar de máxima calidad. El restaurante ha decidido renovar su oferta gastronómica incorporando las Perlas de Esturión by Eurocaviar a su carta, manteniendo su esencia típicamente romana

El restaurante SottoSopra, especializado en cocina romana y que cuenta con un rincón único en plena milla de oro de Madrid, zona de moda de la restauración de la capital, ha decidido renovar su carta, en la que ha incorporado algunos nuevos platos como el ravioli con perle di caviale (una pasta fresca rellena de queso y perlas de esturión de Eurocaviar), el tartare di tonno con perle di caviale (se trata de un tartar de atún con cítrico de naranja, aguacate y perlas de esturión de Eurocaviar) o la pizza SottoSopra hecha con una base blanca, burrata fresca, tartar de gamba y perlas de esturión de Eurocaviar.

Sin perder de vista la tradición romana, la tercera generación de la familia Fedeli, restauradores italianos desde hace 70 años, ha apostado en esta nueva temporada por nuevas creaciones con un toque de innovación y con un sabor a mar, en los que ha incorporado en varios platos las Perlas de Esturión de Eurocaviar, un producto de altísima calidad con un color, sabor y textura muy similares al caviar y que ya ha sido introducido en numerosos restaurantes en otros países y que hoy comienza su andadura en la alta restauración de España.

Para Katiusa Fedelli, alma mater de la cucina de Sottosopra y creadora de la renovada carta, "nuestra intención es mantener el espíritu y la tradición romana e incorporar nuevos platos con sabor a mar, nuevos sabores y texturas con los que sorprender a nuestros clientes. Cuando descubrimos las Perlas de Esturión de Eurocaviar, supimos inmediatamente que parte de esa renovación la haríamos de su mano".

En la carta se mantienen algunos de los clásicos de la casa, como el capellacio di spuma di cacio pepe con salsa di carbonara (la pasta fresca rellena de espuma de queso, salsa carbonara y guancile crujiente), o el tartare di manzo con crema di crapino e sflogia di pane crocantte (tartar de vaca con crema de queso, cítricos y tosta crujiente), entre otros… Además de las innovaciones aportadas por Katiusa Fedelli de la mano de Eurocaviar, también ha decidido incorporar nuevos platos de temporada como la fior de zucchine (la clásica flor de calabacín típica de Roma en la que la familia Fedeli se guarda detalles de la receta para sorprender a sus clientes).

Para Diego Calvo, director general de Eurocaviar, "nuestras Perlas de Esturión by Eurocaviar han sorprendido a los paladares más exigentes de las ferias de alimentación de más alta calidad del mundo, como Las Vegas, Dubái y Tokio y ya las proveemos a un gran número de restaurantes, grandes superficies y tiendas gourmet en multitud de países. Estamos muy orgullosos de que la

presentación en España se haga de la mano de Sottosopra, un restaurante que ha sabido aunar tradición, innovación y calidad".

El horario de apertura al público continúa siendo de 13:00h a 00:30h todos los días.

Datos de contacto:
Isabel Castro
915423230

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Gastronomía Madrid Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es