

Seixo es el nuevo restaurante de Sogrape con el Chef Vasco Coelho Santos

A principios de septiembre abre sus puertas en la Quinta do Seixo, en Tabuaço, el nuevo restaurante del Chef Vasco Coelho Santos con Sogrape. Seixo es el nombre del proyecto.

Seixo by Vasco Coelho Santos es el nuevo proyecto gastronómico que implica a Sogrape y al Chef del Grupo Euskalduna y que tendrá casa en el corazón de la Región Demarcada del Duero. El restaurante nace en la Quinta do Seixo, propiedad que sirve de cuna a los mejores vinos de Oporto Sandeman, con una localización privilegiada en la subregión Cima Corgo y unas vistas deslumbrantes para el Río Duero y para el pueblo de Pinhão, localizado muy cerca.

“Desde su inauguración, en 2007, la Quinta do Seixo de Sandeman es una referencia en el enoturismo de la región”, afirma Sogrape. “La apertura del restaurante con el Chef Vasco Coelho Santos es un proyecto que nos llena de orgullo y que refuerza nuestra apuesta por un segmento que se revela cada vez más importante para la empresa y sus marcas”.

“Estoy muy contento con la creación de esta alianza. Será un concepto gastronómico que significa mucho para mí, diferente de lo que existe en otros espacios del grupo Euskalduna. Además de eso, el Duero ha crecido mucho y estoy encantado con la oportunidad de crear otro proyecto más para esta región”, afirma el Chef Vasco Coelho Santos.

El menú, por su parte, será a la carta e incluirá sabores típicos del Duero y del Norte, así como algunos elementos de otros puntos del país. Arroz de pulpo cremoso, Callos al estilo Euskalduna, Carrilleras o la famosa Torrija del Chef son algunos de los platos que formarán parte de la carta.

“Vamos a trabajar mucho el producto nacional y regional. Será comida de confort y de memorias, siempre con una vertiente sostenible y de temporada y, además, con el añadido de la cocción a fuego”, explica el Chef.

Con zona interior y exterior, el restaurante tiene capacidad para un centenar de personas. Las maderas y los tonos verdes y rojizos predominan en el mobiliario, animado por diversos elementos decorativos de la historia de Sandeman. La arquitectura y la decoración del espacio han estado a cargo del arquitecto Paulo Lobo.

La apertura del restaurante será el 23 de septiembre. En una fase inicial, Seixo funcionará de miércoles a sábado para comer y cenar y los domingos para comer. Las reservas pueden realizarse a través del correo electrónico geral@restauranteseixo.pt o del teléfono 937021206.

Seixo by Vasco Coelho Santos es fruto, además, de la alianza con el Parque da Penha, también implicado en la gestión del proyecto de restauración con el Grupo Euskalduna.