

Abre DARLALATA, espacio de culto al vermut en Donostia

Un espacio dedicado al aperitivo gourmet con más de 150 tipos de vermut y una exclusiva latería. Ha organizado una cata y maridajes de vermut, aportando algunas claves esenciales de esta especialidad

DarLalata es el nuevo espacio de culto al vermut que ha abierto sus puertas recientemente en Donostia. Es una innovadora vermutería dedicada al aperitivo gourmet y también un centro de divulgación sobre la cultura del vermut y toda su gama de sabores a través de catas, charlas y actividades periódicas.

En DarLalata se puede conocer algunos datos esenciales de esta especialidad mientras se saborea. Por ejemplo, que la palabra Vermut tiene origen alemán y significa ajeno, y que la creación del concepto moderno de Vermut data de 1786. Y que se elabora a partir de vinos blancos en combinación de rebuscadas hierbas aromáticas y los tonos rojizos se consiguen añadiendo caramelo.

Su especialización se materializa en los más de 150 tipos de vermut que hay en su carta, incluyendo un vermut propio en grifo, hecho a partir de uva Viura tinta y 45 botánicos entre los que se encuentran el ajeno, romero, tomillo, vainilla y canela de Ceylan, con un equilibrio óptimo de dulzor y amargor. Entre su amplia gama hay vermutos con todo tipo de matices y tonos -afrutados, aromáticos, cítricos, amargos- y una gran variedad de marcas: desde el vasco Txurrut, los catalanes Mercadal, Padró & Co o Miró hasta el exclusivo Cinzano Bianco 1757 embotellado para celebrar y rendir homenaje a los fundadores de esta marca que está en los inicios del vermut.

Otra de sus señas de identidad es una exclusiva latería con especialidades seleccionadas en origen por su calidad y elaboración. La pasión por estos productos de origen se expresa en el propio logotipo de DarLalata; un animal mitológico con cabeza de anchoa y cuerpo de pulpo, símbolo de los sabores de Cantabria y Galicia que se encuentran en su barra. En DarLalata se puede tomar un buen vermut maridado con unos mejillones de la Población de Caramiñal, berberechos de carril o unas anchoas de Santoña, hechas y sobadas a mano para su barra, con salazón natural. También se puede degustar tapas calientes como una tortita de camarón, cazón en adobo o rabas de Cantabria con jibiión y harina tamizada de garbanzos.

Esta propuesta se completa al mediodía con el "plato del día" que de lunes a viernes se elabora en sus cocinas como alternativa para la comida, pensando sobre todo en los profesionales de las oficinas limítrofes. Su oferta incluye el plato y bebida por 8 euros. Entre sus elaboraciones: patatas en salsa verde con melba de Barbate, Guisado de ragout al vermut con patatas torneadas, marmitako al vermut blanco, guisado de pollo a la pepitoria de vermut barrica... Cuenta también con platos a la carta y bocadillos gourmet.

Los fines de semana traen una oferta diferenciada, dando paso a los mariscos de barra con

especialidades muy selectas procedentes de todas las partes del mundo.

El espacio y el ambiente de DarLalata está en consonancia con esta personalidad gourmet y forma parte de su Adn. La cuidada decoración, a base de madera, integra el producto como parte esencial del escenario y lo pone de relieve, ya sea en la barra, en el mueble latero o en las estanterías. Se ha creado un entorno muy cálido de estilo vintage, donde cada detalle tiene su porqué.

Con motivo de su apertura, se ha organizado una cata y maridajes de vermut en la que se han aportado algunas de las claves esenciales de esta especialidad. El impulsor y socio de DarLalata, Pedro Rodríguez, ha conducido la cata contando con un grupo reducido de invitados: Mikel Erentxun, Edurne Pasabán, Isabel Zapardiez y Pablo Benegas, entre otros. En el evento se han degustado varios tipos de vermut comentando los sabores y maridajes, repasando elementos de la elaboración, la vuelta de la hora del vermut y otras curiosidades.

Este nuevo establecimiento en Donostia continúa la senda de Darlalata Pamplona, el primero de esta marca que está teniendo un gran éxito en la capital navarra. Basándose en una propuesta muy singular, en una alta calidad del producto y en una especialización del equipo, la marca pretende seguir creciendo y ampliar su presencia a nuevas plazas.

Datos de contacto:

Spb

Nota de prensa publicada en: [San Sebastián](#)

Categorías: [País Vasco](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>