vinetur

Regueiro viaja a Mallorca para una cena única

Diego Fernández llevará su cocina asturiana con guiños a México, India y Tailandia a Beso Beach

jueves 14 de mayo de 2026



El próximo 28 de mayo, Diego Fernández, chef del restaurante Regueiro, en Tox, Asturias, se trasladará a Beso Beach Mallorca para una cena especial con plazas limitadas. La propuesta llevará durante una noche la cocina del restaurante asturiano a uno de los espacios de referencia de la isla, en una colaboración que une dos formas de entender la gastronomía y el ocio junto al mar.

Fernández ha construido en Regueiro una cocina propia a partir del producto asturiano y de sabores llegados de otros países. En su trabajo conviven referencias a México, India y Tailandia, con el uso de técnicas como la nixtamalización y el empleo de especias orientales. Esa línea creativa, que el chef ha desarrollado tras varios viajes, será la base del menú que servirá en Mallorca.

La cena tendrá un precio de 85 euros por persona y ya se puede reservar a través de la web de Beso Beach Mallorca. El formato estará adaptado al espacio y buscará trasladar la esencia de Regueiro a una experiencia más breve, pero fiel al estilo del cocinero asturiano.

La propuesta comenzará con aperitivos al centro de la mesa. Entre ellos figuran la croqueta cremosa de jamón, con la que Fernández ganó el concurso de Mejor Croqueta de jamón ibérico del mundo en Madrid Fusión en 2015, el merengue de remolacha y queso manchego y un ceviche de dorada con ají amarillo.

Después llegarán varios platos del menú actual Hedonista, con el que obtuvo su Estrella Michelin. Entre ellos están la berenjena negra asada y laqueada con tamarindo y pandam curry, así como el ravioli de calamar con pilpil de bacalao. El recorrido seguirá con el tamal de masa colada y el nahari curry de cordero acompañado de pan naan artesanal, dos elaboraciones que remiten a la influencia de sus viajes por México e India.

La cita se celebrará en el entorno del hotel Zel Mallorca, donde Beso Beach ha instalado su cocina vasco-mediterránea. El proyecto, fundado en 2012 por Rafa Viar y Angie López, se presenta como una forma de disfrutar sin prisas, con los pies en la arena. En Mallorca, la dirección culinaria corre a cargo del chef ejecutivo César Luna, que recibirá la propuesta de Fernández en un espacio pensado para combinar cocina y ambiente de playa.

Beso Beach Mallorca plantea esta colaboración como una forma de acercar a su público una experiencia distinta, con una cena firmada por un cocinero con Estrella Michelin y con una trayectoria marcada por la mezcla entre producto local y sabores de otros países. La velada se celebrará a partir de las 20.00 en Beso Beach Mallorca, en Carrer Duc Estremera, 16, en Calvià, Illes Balears.