vinetur

Ritz-Carlton Maui reúne a cuatro chefs internacionales en cenas de verano

La serie Kapalua Wine & Chef Series ofrecerá menús de cuatro platos con maridajes en Banyan Tree.

viernes 15 de mayo de 2026



The Ritz-Carlton Maui, Kapalua ha anunciado la programación de verano de su serie Kapalua Wine & Chef Series, una propuesta gastronómica que reunirá en Maui a cuatro cocineros de perfil internacional en cenas de una sola noche. Los encuentros se

celebrarán en Banyan Tree, el restaurante del complejo, con menús de cuatro platos y maridajes con vinos seleccionados para cada cita.

La primera cena será el 13 de junio con Spence Vineyards y el chef Andrew Yeo. En esa velada participarán también la chef Jayshree Nathoo y el sous chef ejecutivo del hotel, John Moreno. Yeo, con experiencia en cocinas con estrella Michelin y trayectoria en Singapur y otros países, presentará una lectura contemporánea de la cocina cantonesa. Nathoo aportará platos inspirados en la comida callejera india y Moreno completará la propuesta con su trabajo en pastelería. El menú combinará cocina china e india con vinos de Spence Vineyards.



La segunda cita será el 11 de julio con Far Niente Vineyards y el chef Richard Sandoval. El cocinero, que dirige más de 60 restaurantes en cuatro continentes, trabajará junto al chef ejecutivo Glenn Thompson en una cena centrada en sabores latinos con técnicas actuales. Sandoval es semifinalista del James Beard Award y recibió el reconocimiento National Toque d’Oro en México. La propuesta se servirá con vinos de la bodega californiana.

El 8 de agosto llegará Kristen Kish, chef y socia de Arlo Grey, cofundadora de Kish Aperitif y presentadora de Top Chef. Kish, ganadora de la décima temporada del programa y autora superventas, llevará a Maui su cocina personal, basada en platos con un enfoque actual y directo. La cena se hará con vinos de PlumpJack Estate Winery y los asistentes recibirán un ejemplar firmado de su libro Accidentally On Purpose.

La serie cerrará el 12 de septiembre con Sheldon Simeon y Duckhorn Vineyards. Simeon, chef propietario de Tin Roof y Tiffany’s en Maui, es una figura conocida por su trabajo sobre la cocina hawaiana y por su paso por Top Chef. Su menú pondrá el foco en sabores locales y en las influencias culturales presentes en las islas. También entregará a los asistentes un ejemplar firmado de su libro más reciente, ‘Ohana Style: Food from Hawai'i, for Your Family.

Cada cena está limitada a mayores de 21 años y requiere reserva previa a través de OpenTable o por teléfono. El hotel ha informado de que las plazas son limitadas para cada fecha. El complejo Ritz-Carlton Maui, Kapalua cuenta con 468 habitaciones renovadas, 107 suites residenciales, seis espacios gastronómicos y un spa con vistas al océano, además de actividades al aire libre dentro del resort de Kapalua.