vinetur

# Rigoberto Almeida lanza en Fuerteventura un menú de verano de cinco pases por 40 euros

El chef de El Pellizco estrenará Experience con platos que cambiarán cada semana hasta octubre

miércoles 17 de junio de 2026



Rigoberto Almeida incorporará este jueves, 18 de junio, un nuevo menú degustación en El Pellizco by Rigoberto Almeida, su restaurante de Costa Calma, en Fuerteventura. La propuesta, bautizada como Experience, se suma a los menús Guantanamera y Majorera

y plantea un recorrido de cinco pases con snacks, dos principales, postre y petits fours por 40 euros.

Desde el restaurante explican que se trata de una propuesta pensada para el verano, con una línea más fresca y ligera, y con platos que irán cambiando semanalmente. Esa rotación forma parte, además, del trabajo que Almeida está desarrollando para el nuevo menú largo que prepara de cara a octubre de 2026.

La base culinaria de Experience mantiene la línea que el chef ha desarrollado en Fuerteventura, con una cocina que conecta Canarias y Cuba. Según detallan desde El Pellizco, el menú se apoya en productos y sabores asociados a la temporada estival en ambos territorios y busca trasladar esa idea a una secuencia de elaboraciones vivas, en evolución constante.

El arranque del menú reúne algunos de los bocados más conocidos de la casa. Almeida abre la experiencia con plátano fermentado en agua de coco, una trufa negra canaria que reinterpreta la pella de gofio y una galleta crujiente de estofado de cabra.

Como primer plato, el chef propone un tiradito de ceviche de gamba de Fuerteventura con leche de tigre de algas y coco. En el pase principal, el comensal puede elegir entre carne o pescado.

La opción de carne consiste en una cuchara de cabra con gel de yema de huevo y una ensalada en versión creativa, elaborada con tomate confitado, espuma de queso y polvo de millo tostado. La alternativa de pescado presenta un escaldón de gofio con lomo de lubina Aquanaria, pejines y gel de cebolla encurtida.

En el apartado dulce, Almeida plantea un brownie canario. La elaboración se presenta como una deconstrucción del postre, con crema de plátano, helado de chocolate ahumado y salpimentado, y se termina en mesa con una infusión de chocolate caliente.

Los petits fours cierran el recorrido con tres bocados. El restaurante cita una pella de gofio en versión dulce, hecha con cremoso de chocolate caramelizado envuelto en crumble de gofio; un pastel de coco; y la fachenda, un dulce tradicional del centro de Fuerteventura con almendra y huevo que Almeida lleva a un formato de un solo

bocado.

Desde El Pellizco insisten en que el menú que se estrenará este jueves, 18 de junio, no será una propuesta fija. La intención del chef es que mute cada semana a medida que avance el trabajo de cocina y de desarrollo técnico que está realizando para la carta degustación prevista para octubre.

Almeida nació en Cuba en una familia canaria y, según explican desde su entorno profesional, su relación con la cocina comenzó en el restaurante de sus abuelos en La Habana, también llamado El Pellizco. Más tarde se licenció en Química de los Alimentos en la capital cubana y trabajó en La Bodeguita del Medio antes de trasladarse a Fuerteventura junto a Yahimara Ferrand.

Ya en la isla, inició su trayectoria en las cocinas del San Borondón, donde llegó a ser jefe de cocina. Después cursó formación en Cordon Bleu y abrió en 2018 El Pellizco en Morro Jable, con Ferrand al frente de la sala y de la dirección. Más adelante se graduó en el Basque Culinary Institute y, tras la buena acogida del primer establecimiento, puso en marcha Lo Nuestro Jandía.

En 2023 abrió en Costa Calma El Pellizco by Rigoberto Almeida, un restaurante contemporáneo frente al mar con tres espacios diferenciados. El establecimiento, según indica el propio proyecto, fue el primero de Fuerteventura en incorporar un menú degustación.

El restaurante cuenta con una capacidad de 16 comensales por servicio y una bodega de 220 referencias de Fuerteventura, del resto de Canarias, de la Península y de otros países. Sus instalaciones incluyen comedor para menú degustación, terraza cubierta y terraza mirador al aire libre, todas con vistas al Atlántico.

La dirección del establecimiento está en la calle Montaña Azufra, 1, en Costa Calma. Abre de 14.00 a 23.00 horas de forma ininterrumpida y cierra martes y miércoles. Junto a Experience, mantiene los menús degustación Guantanamera, con un precio de 110 euros, y Majorera, por 80 euros.

En la trayectoria reciente del chef figuran, entre otros reconocimientos citados por su equipo, la Medalla de Oro La tapa del bonito, la Tapa Platino en Fuerteventura, su condición de finalista en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid de 2023 como único representante canario, el reconocimiento como Chef Revelación de Canarias en la Guía Qué Bueno 2025 y la recomendación de la Guía Repsol.

Además, Almeida inaugurará el próximo 19 de noviembre como asesor el restaurante 19, ubicado en el Hotel Golf Jandía.