vinetur

Rigoberto Almeida lleva la cocina de El Pellizco a celebraciones por toda Fuerteventura

El chef estrena un servicio de cátering con menús de 45 a 130 euros y opción de eventos en yate

miércoles 24 de junio de 2026



Rigoberto Almeida ha puesto en marcha ‘Magic Celebration by El Pellizco’, un nuevo servicio de cátering con el que traslada la propuesta gastronómica de su universo culinario a distintos espacios de Fuerteventura. La iniciativa parte de las cocinas del

restaurante ‘El 19’, situado en el Jandía Golf Hotel, y amplía la actividad del chef más allá de sus locales habituales con celebraciones personalizadas en diferentes puntos de la isla.

Desde el entorno de Almeida explican que el proyecto nace pocos días después de la presentación de su menú veraniego ‘Experience’, compuesto por cinco pases. En este caso, la nueva línea de negocio se apoya en una cocina más informal y desenfadada que la de El Pellizco Costa Calma, el establecimiento que encabeza su oferta gastronómica.

La propuesta no se limita al servicio de comida. Según detallan desde el equipo del chef, ‘Magic Celebration by El Pellizco’ incorpora también la organización integral de los eventos, con opciones de decoración, ambientación, música, deejays, animación y medios audiovisuales. El servicio se adapta al lugar elegido por el cliente y contempla incluso celebraciones gastronómicas a bordo de un yate preparado para este tipo de encuentros.

La oferta arranca con tres menús cerrados y una opción de tapeo. Los precios de los menús oscilan entre 45 y 130 euros. Entre los platos incluidos figuran algunas de las elaboraciones más conocidas de Almeida, como el tiradito de peto ahumado con aguachile de maracuyá, mango, huevas de trucha y brotes; los embutidos de cabra majorera elaborados por el propio chef; el brioche de cochino negro a baja temperatura; el entrecot con chimichurri de habaneros y papas fritas de Fuerteventura; y los langostinos en curry de batata con crujiente de yuca.

A esa selección se añaden propuestas como los nachos canarios, las croquetas de queso de cabra, la piruleta de gamba, bacon y dátil y el brownie de chocolate. En la modalidad ‘Tapeo’, la carta incluye pejines en vinagreta, Gilda majorera, tacos majorero-mexicanos de pulpo, causa limeña de cabra y pimiento amarillo, sushi majorero y trufas de chocolate y gofio.

El servicio puede completarse con mesa dulce, open bar y coctelería de autor. Desde la organización señalan que el grado de personalización permite incorporar otras necesidades que planteen los clientes en función del tipo de celebración.

La nueva actividad se apoya en la trayectoria de Almeida en Fuerteventura. Nacido en Cuba en una familia canaria, el cocinero creció vinculado al 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 recorrido profesional 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. Posteriormente se graduó en el Basque Culinary Institute y, tras la buena acogida del primer restaurante, abrió Lo Nuestro Jandía.

En 2023 dio un nuevo paso con la apertura de El Pellizco by Rigoberto Almeida en Costa Calma, un restaurante contemporáneo frente al mar con tres espacios diferenciados. Desde su entorno subrayan que allí ha puesto en marcha el primer menú degustación de Fuerteventura.

El establecimiento abrió en diciembre de 2023 en la calle Montaña Azufra, 1, en Costa Calma. Cuenta con 600 metros cuadrados, capacidad para 16 comensales por servicio y tres espacios: comedor para menú degustación, terraza cubierta y terraza mirador al aire libre, todos con vistas al Atlántico. La bodega reúne 220 referencias de Fuerteventura, del resto de Canarias, de la Península y de otros países como Francia, Italia y varios de América del Norte y del Sur.

La dirección del restaurante recae en Yahimara Ferrand, también sumiller titulada, mientras que Adneris Hernández ocupa la jefatura de sala. Almeida asume la cocina y la pastelería. El local abre de 14.00 a 23.00 horas de forma ininterrumpida y cierra martes y miércoles.

En su oferta actual figuran tres menús degustación: ‘La guantamera’, por 110 euros; ‘La majorera’, por 80 euros; y ‘Experience’, por 40 euros. A esa estructura se añade ahora el cátering, con el que Almeida busca extender su cocina a bodas, fiestas y otros encuentros privados o corporativos en la isla.

En cuanto a reconocimientos, Almeida fue Medalla de Oro en ‘La tapa del bonito’, obtuvo la ‘Tapa Platino’ en Fuerteventura y fue finalista en 2023 del Concurso Nacional de Tapas de Valladolid, donde, según se indica desde su equipo, fue el único representante canario. En 2025 fue nombrado Chef Revelación de Canarias por la Guía Qué Bueno 2025 y figura como recomendado por Repsol.

Además, el chef tiene prevista la apertura como asesor del restaurante ‘19’ en el Hotel Golf Jandía el próximo 19 de noviembre. Ese espacio es precisamente el centro operativo desde el que se articula ahora ‘Magic Celebration by El Pellizco’, la nueva apuesta con la que Almeida quiere llevar su cocina a celebraciones de formatos muy distintos dentro de Fuerteventura.