vinetur

El Pellizco reunirá a Rigoberto Almeida y Víctor Suárez en una cena única en Fuerteventura

El menú, previsto para el próximo 11 de julio, unirá las cocinas de Haydée y El Pellizco Costa Calma

miércoles 1 de julio de 2026



El restaurante El Pellizco Costa Calma, en Fuerteventura, acogerá el próximo 11 de julio una cena a cuatro manos con Rigoberto Almeida y Víctor Suárez. La cita se celebrará en horario de cena y reunirá por primera vez en un mismo menú las propuestas del chef de El Pellizco y del responsable de Haydée, ubicado en el hotel Gran Tacande de Costa Adeje, en Tenerife, distinguido con una estrella Michelin.

Desde El Pellizco explican que la velada nace de la relación profesional y personal entre ambos cocineros, que mantienen colaboraciones en trabajos de investigación culinaria. La propuesta plantea un recorrido conjunto por referencias gastronómicas vinculadas a Fuerteventura, Tenerife, La Gomera y Cuba, territorios presentes en la trayectoria y en la cocina de los dos chefs.

Víctor Suárez llevará a Costa Calma algunos de los platos más conocidos de Haydée. Entre ellos figura su salpicón de calamar, elaborado a partir de un tartar con vinagre macho de 25 años, kombu y garum del propio cefalópodo. También servirá el trigo barbilla, un cereal recuperado en el norte de Tenerife, acompañado de caldo de manitas de cerdo, puré de plátano a la brasa, chicharrones con gofio y crujiente de masa madre.

La propuesta de Suárez incluirá además cherne negro en mojo hervido con pilpil de la cabeza. En el apartado dulce, presentará un helado de gofio y trigo barbilla con millo garrapiñado, praliné de millo y holandesa tibia de millo dulce.

Rigoberto Almeida aportará a la cena una selección de snacks y varios de los pases que forman parte de su línea de cocina en El Pellizco. Entre esos bocados figuran una galleta de pescado seco con emulsión de lima, plátano fermentado en agua de coco envuelto en hoja de menta, una versión de pella de gofio que denomina trufa negra canaria, pejín en escabeche majorero y un estofado de cabra convertido en galleta crujiente con polvo del guiso.

El chef de El Pellizco servirá también un tiradito de ceviche de gambas majoreras con leche de tigre de algas, la galleta aérea de gofio y pulpo, una cuchara de cabra con ensalada de tomate y gofio y un falso queso elaborado con nube helada de lima sobre infusión de tuno indio. Como petits fours, ofrecerá una serie de elaboraciones reunidas bajo el nombre Los sabores de mi infancia: macaron de queso y guayaba, suspiro de

coco y buñuelo de yuca bañado en almíbar y anís.

Suárez cursó el Grado Medio de Alimentación y Bebidas en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife y comenzó su etapa profesional en el Hotel Atlantis Bahía Real de Fuerteventura. Más tarde trabajó con Ferran Adrià en La Alquería, en Hacienda Benazuza-elBulli Hotel, y pasó por el restaurante Martin Berasategui de Lasarte. De regreso a Tenerife, se incorporó al restaurante MB del Hotel Ritz Carlton Abama como jefe de partida en distintas áreas.

Los hermanos Adrià volvieron a contar con él para asumir la jefatura de producción en la apertura de Heart Ibiza en 2015. Ese mismo año ganó el XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias. En 2016 regresó a Tenerife para poner en marcha Haydée by Víctor Suárez. También realizó estancias en Azurmendi y Nerua. En 2017 obtuvo el Premio Mejor Jefe de Cocina Diario de Avisos. El 25 de enero de 2025 cerró su restaurante de La Orotava y actualmente desarrolla Haydée by Víctor Suárez en el Hotel Gran Tacande Wellness & Relax 5*. El establecimiento cuenta con una estrella Michelin y un Sol Repsol.

Rigoberto Almeida nació en Cuba en una familia canaria y, según detallan desde su entorno, creció vinculado al restaurante de sus abuelos en La Habana, también llamado El Pellizco. Se licenció en Química de los Alimentos y trabajó en La Bodeguita del Medio antes de trasladarse a Fuerteventura junto a Yahimara Ferrand. En la isla comenzó en las cocinas del San Borondón, donde llegó a ser jefe de cocina.

Después cursó formación en Cordon Bleu y abrió El Pellizco en 2018 en Morro Jable, con Ferrand al frente de la sala y la dirección. Más tarde se graduó en el Basque Culinary Institute y, tras la evolución del proyecto inicial, abrió Lo Nuestro Jandía. En 2023 puso en marcha El Pellizco by Rigoberto Almeida en Costa Calma, un restaurante frente al mar con tres espacios diferenciados y, según la propia casa, el primer menú degustación de Fuerteventura.

El próximo 19 de noviembre Almeida inaugurará como asesor el restaurante 19, en el Hotel Golf Jandía. En su trayectoria figuran la Medalla de Oro La tapa del bonito, la distinción Tapa Platino en Fuerteventura y la condición de finalista, como único canario, en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid de 2023. En 2025 fue reconocido como

Chef Revelación de Canarias por la Guía Qué Bueno y cuenta con la recomendación de Repsol.

El Pellizco by Rigoberto Almeida abrió en diciembre de 2023 en la calle Montaña Azufra, 1, en Costa Calma. El restaurante dispone de 600 m2, capacidad para 16 comensales por servicio y tres espacios: comedor para menú degustación, terraza cubierta y terraza mirador. Su bodega reúne 220 referencias de Fuerteventura, del resto de Canarias, de la Península y de otros países. La casa ofrece actualmente tres menús degustación: La guantamera, por 110 euros; La majorera, por 80 euros; y Experience, por 40 euros.