vinetur

Royal Hideaway Sancti Petri abre su nuevo ciclo gastronómico con Juanlu Fernández y Xune Andrade

Chez Lumière acogerá una cena a cuatro manos con dos únicos pases y menú desde 130 euros

lunes 13 de julio de 2026



Royal Hideaway Sancti Petri pondrá en marcha este verano Royal Gastro Story, un nuevo ciclo gastronómico que arrancará el próximo 21 de julio en el restaurante Chez Lumière. La apertura de esta propuesta llegará con una cena a cuatro manos firmada

por Juanlu Fernández, chef de Lú Cocina y Alma y asesor gastronómico de Chez Lumière, y Xune Andrade, chef del restaurante Monte, en Lena, Asturias.

La cita reunirá a dos cocineros con estrella Michelin. Juanlu Fernández cuenta con dos estrellas Michelin y Xune Andrade con una. Desde el hotel explican que este primer capítulo busca reunir en una misma cocina dos formas de entender la gastronomía a partir del producto, la técnica y la identidad de cada territorio.

La cena se celebrará en Chez Lumière, el espacio gastronómico de Royal Hideaway Sancti Petri inspirado en las brasseries francesas. La propuesta prevista para esa noche será un menú degustación que recorrerá sabores representativos de las cocinas de ambos chefs. La experiencia incluirá pases con bocados de inspiración marina, elaboraciones con carnes seleccionadas y propuestas dulces de temporada.

El establecimiento informa de que los comensales podrán añadir un maridaje con referencias de bodegas nacionales. El precio será de 130 euros por persona para el menú degustación y de 180 euros por persona con maridaje incluido. Solo habrá dos pases, a las 20:00 y a las 21:45 horas.

Las reservas ya están abiertas a través del teléfono 956 242 790 y del correo electrónico sanctipetri.sdh@royalhideaway.com. La compañía enmarca esta iniciativa en su programación gastronómica y señala que Royal Gastro Story nace con la intención de invitar en cada edición a chefs reconocidos para construir experiencias distintas alrededor de la cocina de autor.

Xune Andrade llegará a Cádiz desde Monte, su restaurante en San Feliz, en el concejo asturiano de Lena. El cocinero vincula su propuesta a la cuenca minera asturiana y al trabajo con producto local, temporalidad y pequeños productores. La organización del encuentro subraya que esa mirada se trasladará a la cena junto a la cocina de Juanlu Fernández.

Andrade afirma que participar en el primer capítulo del ciclo y cocinar junto a Juanlu Fernández en Chez Lumière supone un privilegio. El chef añade que este tipo de encuentros permiten construir un menú irrepetible en el que dialogan dos maneras de entender la cocina desde el respeto al producto y al territorio.

Por su parte, Juanlu Fernández sostiene que Royal Gastro Story nace con la voluntad de reunir a cocineros a los que admira y de propiciar encuentros en los que la cocina avance a través del intercambio de ideas. El chef considera que iniciar el proyecto junto a Xune Andrade es una buena forma de abrir un ciclo pensado para sorprender al comensal desde el producto, la técnica y la personalidad de cada invitado.

Chez Lumière desarrolla su propuesta bajo el asesoramiento gastronómico de Fernández. Según informa Royal Hideaway Sancti Petri, el restaurante pone el foco en la cocina gaditana y en el producto de temporada, con una carta apoyada en la materia prima, el trabajo técnico y una selección de vinos que forma parte central de la experiencia.

Royal Hideaway Sancti Petri forma parte de Barceló Hotel Group, división hotelera del Grupo Barceló. La empresa señala que el grupo cuenta con 288 hoteles y más de 65.000 habitaciones en 30 países. También indica que emplea a más de 40.800 profesionales y que opera con las marcas Royal Hideaway Hotels & Resorts, Barceló Hotels & Resorts, Occidental Hotels & Resorts y Allegro Hotels.