vinetur

El Pellizco Costa Calma devuelve Fuerteventura a la Guía Michelin tras una década fuera

El restaurante de Rigoberto Almeida entra como Recomendado Michelin cuatro meses después de lanzar sus menús degustación

miércoles 15 de julio de 2026



El restaurante El Pellizco Costa Calma, dirigido por Rigoberto Almeida en Fuerteventura, ha sido incorporado como Recomendado Michelin y devuelve a la isla a la Guía Roja después de diez años de ausencia. La distinción llega cuatro meses después de que el chef presentara sus menús degustación ‘La guantanamera’ y ‘La majorera’, que el

propio establecimiento sitúa como los primeros menús creativos de la isla.

La Guía Michelin define el local como un restaurante situado a pocos metros de la playa de Costa Calma y subraya tanto su nivel gastronómico como su terraza. Sobre la cocina de Almeida, la guía señala que el chef, “un cubano con raíces canarias”, propone una cocina que recoge recuerdos de su Cuba natal y combina la esencia caribeña con producto canario.

Michelin precisa además que la propuesta gira exclusivamente en torno a dos menús, ‘La Majorera’ y ‘La Guantanamera’, y cita algunos de sus pases. Entre ellos menciona ‘Pez en el agua’, elaborado con gelatina de tomate majorero, pescado curado, hierbas aromáticas y aceite de albahaca, y ‘Flor y néctar de cabra’, basado en una pata de cabra curada durante meses con sal y laminada con una técnica inspirada en el katsuobushi japonés que el restaurante denomina “cabra-bushi”.

La guía también ha incluido a El Pellizco Costa Calma en su selección de ‘Novedades de julio 2026’. En esa relación, Michelin sitúa en primer lugar “la fusión cubano-canaria” con la que, en sus palabras, Rigoberto Almeida está sorprendiendo.

El reconocimiento convierte a El Pellizco Costa Calma en el único establecimiento de Fuerteventura presente actualmente en Michelin, de acuerdo con la información facilitada por el restaurante. La incorporación refuerza además la presencia de la cocina majorera en los circuitos de alta restauración.

Rigoberto Almeida nació en Cuba en una familia canaria. El cocinero relata que su vínculo con la hostelería 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, nacida también en Cuba y vinculada profesionalmente a la sala en hoteles de la isla.

Ya en Fuerteventura, Almeida empezó en las cocinas del San Borondón, donde terminó como jefe de cocina. Después cursó formación en Cordon Bleu y abrió en 2018 El Pellizco en Morro Jable, con Yahimara Ferrand como jefa de sala y directora. Posteriormente se graduó en el Basque Culinary Institute y, tras la evolución del primer

negocio, abrió Lo Nuestro Jandía.

En 2023 puso en marcha en Costa Calma El Pellizco by Rigoberto Almeida, un restaurante frente al mar con tres espacios diferenciados. El establecimiento asegura que allí ha implantado el primer menú degustación de Fuerteventura. Además, Almeida inaugurará como asesor el restaurante ‘19’ del Hotel Golf Jandía el próximo 19 de noviembre.

En su trayectoria figuran la Medalla de Oro ‘La tapa del bonito’, la ‘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 nombrado Chef Revelación de Canarias por la Guía Qué Bueno y también 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. La propiedad y la cocina recaen en Rigoberto Almeida, mientras que Yahimara Ferrand ejerce como directora y sumiller graduada. Adneris Hernández ocupa la jefatura de sala.

El restaurante opera de 14.00 a 23.00 horas de forma ininterrumpida y cierra martes y miércoles. Tiene una superficie total de 600 metros cuadrados y una capacidad de 16 comensales por servicio. Su oferta se reparte entre un comedor para menú degustación, una terraza cubierta y una terraza mirador al aire libre, todos con vistas al Atlántico.

La carta se articula en torno a tres menús: ‘La guantanamera’, con un precio de 110 euros; ‘La majorera’, por 80 euros; y ‘Experience’, por 40 euros. La bodega reúne 220 referencias de Fuerteventura, del resto de Canarias, de la Península y de otros países como Francia, Italia y varios mercados de América del Norte y del Sur.