vinetur

Borja Marrero cocinará en Tenerife una edición canaria de Corales Culinary Sessions

Starfish reunirá al chef de Muxgo con Víctor Bossecker en un menú de nueve pases centrado en producto local

lunes 27 de julio de 2026



Royal Hideaway Corales Resort celebrará el próximo 13 de agosto una nueva edición de Corales Culinary Sessions con Borja Marrero como invitado en Starfish – Honest Cuisine, en Tenerife. La propuesta, presentada bajo el nombre ORIGEN CANARIAS, reunirá a Marrero con el chef del restaurante, Víctor Bossecker, para elaborar un menú degustación de nueve pases dedicado por completo a productos, elaboraciones y paisajes de las Islas Canarias.

La cita se celebrará en Starfish – Honest Cuisine, uno de los espacios gastronómicos del complejo hotelero. Desde Royal Hideaway Corales Resort explican que el menú se ha concebido como un recorrido contemporáneo por la despensa del archipiélago, con ingredientes procedentes del océano, la huerta, la ganadería y vinos de proximidad.

El encuentro unirá dos cocinas que, según la organización, comparten una misma lectura del territorio. La propuesta se apoya en el respeto al origen del producto, la defensa de la temporalidad y la relación directa con agricultores, ganaderos, pescadores y pequeños productores.

Starfish – Honest Cuisine, recomendado por la Guía Repsol, sitúa la sostenibilidad y el producto local en el centro de su oferta. Víctor Bossecker afirma que el restaurante entiende la cocina como “un ejercicio de sentido común y de respeto hacia el producto y el entorno que lo hace posible”. Sobre esta edición, añade que ORIGEN CANARIAS busca abrir la cocina de Starfish a “un cómplice que comparte esa misma manera de entender la gastronomía” y ofrecer a los clientes un menú que funcione como “un mapa de las islas”.

Borja Marrero dirige Muxgo, ubicado en Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria. El restaurante cuenta con una Estrella MICHELIN, una Estrella Verde MICHELIN y un Sol Repsol. Además, recibió en 2023 el Premio Alimentos de España a la Restauración en Madrid Fusión.

La trayectoria de Marrero está ligada a una cocina de proximidad apoyada en un modelo de producción propio. Desde Muxgo, desarrolla un sistema que integra huerto, granja, quesería y obrador en Tejeda, en el interior de Gran Canaria. Ese esquema productivo marca una cocina vinculada al paisaje, a las estaciones y al aprovechamiento responsable de los recursos.

El chef señala que su cocina “no empieza en los fogones, empieza en la finca”. Sobre su participación en esta edición, sostiene que cocinar en Starfish le permitirá “contar Tejeda desde otro punto de las islas” y compartir con el equipo del restaurante una forma de trabajo que respeta el origen, la temporada y a quienes cuidan la tierra.

La relación entre ambos establecimientos también pasa por su presencia en la We’re Smart Green Guide, una guía gastronómica internacional centrada en restaurantes que conceden un papel principal a frutas, verduras y cocina sostenible. Muxgo tiene la máxima calificación de cinco rábanos, mientras que Starfish cuenta con cuatro.

La guía valora aspectos como la creatividad en el uso de frutas y verduras, su peso dentro de la propuesta gastronómica, la estacionalidad, el empleo de productos locales, la huella ecológica, la gestión de residuos y el impacto social de cada proyecto. En el caso de Starfish, Royal Hideaway Corales Resort subraya que esa distinción reconoce la incorporación del producto vegetal y la integración de la sostenibilidad en la filosofía del restaurante y de su equipo.

La edición ORIGEN CANARIAS se enmarca en Corales Culinary Sessions, el ciclo con el que el hotel reúne a cocineros de alta cocina en torno a propuestas compartidas. En esta ocasión, el eje será una lectura conjunta de la cocina canaria desde dos proyectos con perfiles distintos pero con una base común en el producto local y la relación con el entorno.

El precio del menú será de 89 euros por persona. Las reservas se gestionan a través de Barceló Experiences, según informa la organización.

Royal Hideaway Corales Resort forma parte de Barceló Hotel Group, división hotelera del Grupo Barceló. La compañía señala que opera 288 hoteles y más de 65.000 habitaciones en 30 países. También indica que cuenta con más de 40.800 profesionales y que desarrolla su estrategia de sostenibilidad bajo la marca Barceló ReGen.