vinetur

Rigoberto Almeida reorganiza Guantanamera en dos secuencias e incorpora el gueridón en sala

El chef de El Pellizco refuerza su trabajo con la cabra majorera y recupera el pan de puño de 1403

martes 28 de julio de 2026



Rigoberto Almeida introducirá la próxima semana una nueva evolución de su menú degustación Guantanamera en El Pellizco, su restaurante de Costa Calma, en Fuerteventura. El chef reorganiza la propuesta en dos secuencias, Mar y Tierra, con la

intención de separar en la mesa dos formas de vida y de cocina que, según explica, marcan tanto Fuerteventura como Cuba: la costa y el interior. La renovación del menú llega además con otra novedad en el servicio, la incorporación del gueridón para terminar o presentar algunos pases delante del comensal.

Almeida afirma que esta nueva estructura busca diferenciar con claridad ambas partes del recorrido gastronómico. La primera se centra en el mar y la segunda continúa, tras un cambio de cubiertos y de estética de mesa, con la tierra y los postres. En palabras del cocinero, la idea es que el cliente perciba “dos menús en uno”.

La secuencia Mar estará formada por Pescado seco, Plátano verde, Pejín en escabeche majorero, Pez en el agua, Galleta aérea de pulpo y gofio, Cesta de atún con burgados, Pescado negro y Camarón soldado de Fuerteventura en transculturación Canarias-Caribe, impregnado en demi-glace de alga y caviar y con infusión de mojo rojo con coco y caviar.

Después llegará la secuencia Tierra, que arrancará con Galleta de polvo de estofado de cabra, Trufa canaria y Mantequilla de cabra y pan de puño. A continuación se servirán Embutidos de cabra majorera, con salchichón con dátiles, mortadela con piparras y pimienta negra y chorizo de cabra majorera, además de Trilogía del queso, Flor y néctar de cabra, Cuchara de cabra, Falso queso con kombucha de tuno indio y polvo helado de hierbabuena, La cabra y Recuerdos de la infancia, compuesto por buñuelo, macarrón relleno de guayaba y coquito acaramelado.

Uno de los ejes de esta evolución es el trabajo que Almeida desarrolla con la cabra majorera. El chef sitúa este producto en el centro de la secuencia Tierra y amplía su investigación con una línea de embutidos de cabra majorera. La propuesta incluye salchichón con dátiles, mortadela con piparras y pimienta negra y chorizo de cabra majorera.

El restaurante también incorporará al servicio el gueridón. Según indican desde El Pellizco, este formato se utilizará en platos como Flor y néctar de cabra, donde el llamado cabrabushi del chef se servirá en directo con kezukiri japonés. También aparecerá en el falso queso del prepostre, una elaboración renovada con kombucha de tuno indio y polvo semihelado de hierbabuena.

Otra de las novedades del menú es la recuperación del pan de puño de Fuerteventura. Almeida asegura haber rescatado la receta original, datada en 1403. Ese pan, elaborado por el propio chef cada madrugada a la leña, acompañará a una mantequilla de cabra y se irá ahumando bajo una campana en el gueridón durante el servicio de los snacks.

El cocinero cubano de familia canaria recibió recientemente la distinción de Recomendado Michelin. Desde el restaurante subrayan que ese reconocimiento llega después de 10 años sin presencia de Fuerteventura en la guía roja. El establecimiento sostiene además que Guantanamera ha situado a Almeida en el panorama gastronómico canario y nacional por su lectura contemporánea de los vínculos históricos entre Canarias y el Caribe.

La trayectoria del chef está ligada tanto a Cuba como a Fuerteventura. Nacido en Cuba en una familia canaria, pasó parte de su infancia en el restaurante de sus abuelos en La Habana, también llamado El Pellizco. Más tarde se licenció en Química de los Alimentos en La Habana y trabajó en La Bodeguita del Medio antes de trasladarse a Fuerteventura junto a Yahimara Ferrand.

Ya en la isla, comenzó en las cocinas del San Borondón, donde terminó como jefe de cocina. Después cursó estudios en Cordon Bleu y abrió El Pellizco en 2018 en Morro Jable, con Yahimara Ferrand al frente de la sala y la dirección. Más adelante se graduó en el Basque Culinary Institute y, tras la buena acogida del primer local, puso en marcha Lo Nuestro Jandía.

En 2023 abrió en Costa Calma El Pellizco by Rigoberto Almeida, un restaurante contemporáneo frente al mar con tres espacios diferenciados. El establecimiento, según informa el propio negocio, puso en marcha el primer menú degustación de Fuerteventura. Además, Almeida inaugurará como asesor el restaurante 19, en el 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 cuenta también 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 tiene 600 m2, capacidad para 16 comensales por servicio y una bodega con 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 proyecto recae en Yahimara Ferrand, la jefatura de sala en Adneris Hernández y la pastelería en el propio Rigoberto Almeida.

La oferta actual de menús degustación incluye La guantanamera, con un precio de 110 euros; La majorera, por 80 euros; y Experience, por 40 euros. El local abre de 14.00 a 23.00 horas y cierra martes y miércoles.