vinetur

Pepper’s Steakhouse logra el Wine Spectator Restaurant Award por su carta de vinos

El restaurante renueva su propuesta gastronómica con Romeu Montes al frente de la cocina del resort

martes 4 de agosto de 2026



Pepper’s Steakhouse, restaurante del Tivoli Marina Vilamoura Algarve Resort, en Portugal, ha recibido el Wine Spectator Restaurant Award, un reconocimiento concedido por la publicación estadounidense Wine Spectator a establecimientos con

una propuesta de vinos valorada por su amplitud, profundidad, calidad y encaje con la oferta gastronómica.

La distinción llega en una nueva etapa para el local, marcada por la renovación de su carta y por el nombramiento de Romeu Montes como chef ejecutivo del complejo hotelero donde se encuentra el restaurante. La dirección del establecimiento vincula ambos movimientos a una apuesta por reforzar su oferta gastronómica y vinícola en el Algarve.

Wine Spectator concede estos premios a restaurantes cuya carta de vinos cumple criterios ligados a la variedad de referencias, la selección de etiquetas, la relación entre vino y cocina y la coherencia de la experiencia ofrecida al cliente. En el caso de Pepper’s Steakhouse, el galardón reconoce un programa centrado en acompañar una propuesta basada en carnes y productos seleccionados.

El restaurante ha presentado además un nuevo menú con el que mantiene su orientación hacia los cortes de carne premium nacionales e internacionales. Entre las piezas incluidas figuran Wagyu A5, Rubia Gallega, Black Angus, T-Bone, Tomahawk y Chateaubriand. La carta suma también guarniciones de línea contemporánea, entrantes para compartir, platos de pescado y marisco y una selección de postres.

La nueva propuesta incorpora elaboraciones preparadas en el horno Josper del restaurante. La cocina del local señala que este sistema permite reforzar aroma y sabor en distintos productos. Entre los ejemplos citados figura una sopa de tomate hecha con tomates asados en ese horno.

Romeu Montes asume esta etapa al frente de Pepper’s Steakhouse y del conjunto de la operación culinaria del Tivoli Marina Vilamoura Algarve Resort. Su responsabilidad abarca los cuatro restaurantes del hotel, tres bares, la cafetería boutique y el área de banquetes y eventos.

El chef cuenta con cerca de tres décadas de trayectoria en hostelería de lujo en el Algarve. Su carrera comenzó en el Hotel Quinta do Lago, siguió en Le Méridien Dona Filipa y continuó en Tivoli Marina Vilamoura desde 2018. En este último establecimiento ocupó primero el puesto de chef de Banquetes y después el de Executive Sous Chef

antes de asumir su cargo actual.

Montes afirma que la nueva fase del restaurante responde a una evolución natural del concepto. “Creo que la gastronomía debe crear recuerdos que perduren. En Pepper’s, nuestra ambición ha sido preservar aquello que ya distingue al restaurante —la extraordinaria calidad de sus productos— al tiempo que incorporamos un enfoque contemporáneo, en el que cada detalle contribuya a una experiencia más auténtica, equilibrada y memorable”, señala.

El chef añade que su objetivo pasa por construir experiencias completas vinculadas al lugar donde se sirven los platos. “Mi cocina está profundamente arraigada en las tradiciones portuguesas y del Algarve, reinterpretadas mediante técnicas contemporáneas y un profundo respeto por la calidad del producto”, afirma.

Con este reconocimiento enológico y con la renovación de su oferta culinaria, Pepper’s Steakhouse busca afianzar su posición dentro de la restauración del Algarve desde una propuesta centrada en carnes premium, armonía con la carta de vinos y una gestión culinaria unificada dentro del resort portugués.