vinetur

José Pizarro debutará en España con una experiencia gastronómica creada para Iberostar en Tenerife

El menú degustación se servirá en JOIA El Mirador con productos de Finca El Ancón y vinos tinerfeños

jueves 20 de agosto de 2026



Iberostar Beachfront Resorts anunció este jueves, 20 de agosto, un acuerdo con el chef José Pizarro para poner en marcha una serie de experiencias gastronómicas centradas en la cocina de proximidad, el producto de temporada y la identidad de cada destino. El

estreno de esa colaboración en España se celebrará en Tenerife, en el hotel JOIA El Mirador, un establecimiento de 5 estrellas situado en primera línea de playa en Costa Adeje.

La primera cita tendrá lugar los próximos 4 y 5 de septiembre. Allí, Pizarro presentará una propuesta diseñada específicamente para el hotel y vinculada a la despensa de la isla y a varios productores locales, con un menú degustación que busca trasladar la cocina canaria al plato desde una lectura contemporánea.

El chef, extremeño y afincado en Londres, enmarca esta iniciativa en un momento especial de su carrera. José Pizarro afirma que se trata de la primera colaboración de este tipo que realiza en España y subraya que coincide con los 15 años desde la apertura de su primer restaurante en la capital británica. En sus palabras, el proyecto le permite mantenerse fiel a una cocina española auténtica, en la que sitúa en primer plano a las personas y a los ingredientes de cada territorio.

La propuesta de JOIA El Mirador se articula bajo el concepto “de la raíz al tallo”. Con esa fórmula, el menú plantea el aprovechamiento integral de los ingredientes cultivados en la propia isla para sacar el máximo partido a cada producto y reducir el desperdicio alimentario. Iberostar explica que esa idea será uno de los ejes del recorrido gastronómico preparado para las dos noches.

Parte de esa materia prima llegará desde Finca El Ancón, en La Orotava. Se trata de una explotación costera sostenible de más de 20 hectáreas, situada sobre la costa volcánica de Playa del Ancón, que ya suministra una parte de su producción a los restaurantes del hotel. Entre los productos de temporada que cultiva figuran aguacate, papaya y fruta de la pasión, ingredientes que también estarán presentes en la propuesta firmada por Pizarro.

El acompañamiento líquido recaerá en Altos de Trevejos, una bodega familiar tinerfeña ligada a la viticultura ecológica y sostenible. Sus viñedos se encuentran a 1.300 metros de altitud, en las laderas volcánicas del Teide y dentro de la Denominación de Origen Abona. De allí salen vinos de montaña marcados por las condiciones del terreno y por el clima de la isla, que formarán parte de la selección prevista para el menú.

La experiencia no se limitará a esos dos nombres. Iberostar añade que la propuesta incorporará también alimentos de otros productores artesanales de Tenerife, con la intención de ampliar la presencia de la despensa local en la mesa. El menú podrá degustarse los próximos 4 y 5 de septiembre en JOIA El Mirador por 140 euros por persona.

Marc Clement, director de JOIA El Mirador, sostiene que la llegada de José Pizarro encaja con la manera en la que el hotel entiende la hospitalidad. El responsable del establecimiento señala que la gastronomía ocupa un lugar central en la relación con sus huéspedes y considera que la cocina del chef comparte valores como la autenticidad, la calidad y el respeto por el producto. A su juicio, la propuesta servirá además para acercar a los clientes a los sabores, la cultura y la esencia de Tenerife.

La colaboración en Canarias será, además, el primer paso de una alianza más amplia entre la cadena hotelera y el cocinero. Ambas partes avanzan que ya existe una nueva cita prevista para la primavera de 2027, otra vez con la cocina española, la estacionalidad y el origen del producto como pilares de la iniciativa.

La figura de Pizarro aporta peso propio a ese estreno. El chef ha desarrollado gran parte de su trayectoria profesional en Reino Unido, donde se ha convertido en uno de los nombres españoles más conocidos de la restauración. Tras su paso por cocinas en España y su etapa como jefe de cocina en El Mesón de Doña Filo, trabajó en locales como Gaudi y Eyre Brothers antes de incorporarse a Brindisa.

En 2011 abrió José, su primer restaurante en Bermondsey Street, en Londres, al que siguieron otros proyectos como Pizarro, José Pizarro at the Royal Academy o The Swan Inn. En 2023 inauguró José by Pizarro en Abu Dhabi, su primer restaurante fuera de Reino Unido, y más tarde puso en marcha Lolo, un concepto inspirado en la cocina cotidiana y en la idea de compartir en torno a la mesa. También es autor de varios libros dedicados a la cocina española y rostro habitual en programas gastronómicos de la televisión británica.

Entre los reconocimientos que ha recibido figuran la Medalla de Extremadura 2024, el Elle Gourmet Award 2024 y la Gran Cruz de la Orden de Isabel la Católica, concedida en 2024. La cadena hotelera, por su parte, forma parte de Grupo Iberostar, cuya división

hotelera cuenta con 100 hoteles de 4 y 5 estrellas en 14 países y más de 33.500 habitaciones, según informa la compañía.