vinetur

Navaja Concept cumple un año con una cocina a la vista del cliente en Candás

Producto de la rula, desayunos de fin de semana y una bodega con referencias de casi 100 bodegas

lunes 31 de agosto de 2026



Navaja Concept, en Candás, cumple este lunes, 31 de agosto, su primer año de actividad con un modelo centrado en una cocina abierta al cliente y una oferta que acompaña toda la jornada, desde el desayuno hasta la cena. El proyecto está dirigido

por el chef Nel Castelo, al frente de los fogones, y por Sonia Menéndez en la sala.

Sus responsables sostienen que se trata de la primera cocina totalmente abierta de Asturias. La idea, explican, pasa por que el comensal vea de principio a fin cómo se prepara el servicio, en un espacio concebido para cocinar y recibir sin separaciones. Tras doce meses de trayectoria, la pareja asegura además que el comedor suele llenarse con semanas de antelación.

«Queríamos hacer el mayor ejercicio de honestidad y autoexigencia posible. Un año después, comprobar que la gente entra, ve todo el proceso y se va sorprendido de lo que hacemos es nuestra mayor satisfacción», afirma Nel Castelo.

La propuesta gastronómica se apoya en el producto de temporada y en una despensa de jugos y fondos de base española y francesa. Ese trabajo previo permite, según explica el restaurante, renovar casi cada semana el menú degustación sin alterar la línea de la casa. Los mariscos y pescados salvajes de la rula ocupan una parte central de la carta y se sirven en elaboraciones breves a la brasa o en crudo. También recurren a maduraciones para obtener texturas distintas.

Castelo vincula esa cocina con su etapa en Madrid, donde pasó por Punto MX, La Candela Restò y Corral de la Morería. Entre los platos que han formado parte de la oferta figuran el bonito con foie y jugo de tomate amarillo, el pixín con curry de carabinero y pamplinas, el solomillo de ternera asturiana con salsa de pimienta y rebozuelos y la ensaladilla con ceviche de gamba roja a la brasa.

La oferta se organiza en dos formatos disponibles tanto en comida como en cena: un menú degustación de seis propuestas y una carta breve pensada para compartir. A ello se añade una bodega con referencias de casi 100 bodegas, según el establecimiento, donde conviven etiquetas clásicas, vinos de mínima intervención y espumosos de España y Francia.

El negocio nació con la intención de recibir al cliente en distintos momentos del día. Además de la carta de temporada y del menú de mercado, Navaja Concept sirve café de especialidad y repostería casera por la mañana, y mantiene vinos por copas a lo largo de la jornada. Los desayunos se concentran los sábados y domingos, las comidas

se sirven de jueves a lunes y las cenas, los viernes y sábados.

Sonia Menéndez aporta al proyecto una trayectoria previa en hostelería de lujo y gestión en destinos como el Ritz Pezula de Sudáfrica, el hotel Roca Nivaria de Tenerife, Ses Salines en Ibiza y el instituto Mariano Moreno de Buenos Aires. Esa experiencia se combina con el recorrido técnico de Castelo en cocina y con una dirección compartida del negocio. «Buscábamos crear un restaurante cálido, relajado y al que a nosotros nos gustaría ir. En este primer año hemos logrado que el cliente no solo venga por el producto, sino por una experiencia en la que se anima a repetir para probar más cosas y dejarse sorprender», señala Menéndez.

El restaurante está situado en la calle Rosal de Candás, una localidad marinera desde la que sus responsables quieren ampliar la oferta gastronómica del entorno. Castelo y Menéndez afirman que su objetivo es situar a la villa como una parada para quienes buscan cocina de mercado más allá de la tradición marinera más conocida.

«Creemos firmemente que la gente joven tenemos la responsabilidad de dar vida a los pueblos. Cumplir un año aquí, rodeados de nuestras playas y nuestra gente, es solo el primer paso de todo lo que está por venir en Navaja», sostienen ambos socios.