vinetur

Haydée reúne en Tenerife a Víctor Suárez con el portugués Gil Fernandes

El almuerzo a cuatro manos unirá la cocina canaria y la de Cascais en un menú de 15 pases

jueves 8 de octubre de 2026


Fortaleza do Guincho
HOTEL & RESTAURANTE
Gil Fernandes

El restaurante Haydée, dirigido por Víctor Suárez en el Hotel Gran Tacande de Costa Adeje, celebrará el próximo 18 de octubre un almuerzo a cuatro manos con el chef portugués Gil Fernandes, al frente de Fortaleza do Guincho, en Cascais. La cita reunirá en Tenerife a dos cocineros que coincidieron años atrás en la cocina de Martín Berasategui en el MB Abama y que mantienen desde entonces una relación profesional y personal que ahora trasladan a un menú conjunto.

La propuesta se servirá a partir de las 13.30 horas y tendrá un precio de 168€ por persona, sin bebidas. Las reservas se han abierto para llegadas entre las 13.30 y las 15.00 horas. El restaurante, situado en el edificio Casa Fuerte del complejo hotelero, cuenta con acceso directo desde el exterior, por lo que no será necesario atravesar el hotel para asistir al servicio.

Haydée plantea este encuentro bajo la idea de unir dos cocinas atlánticas, la del sur de Tenerife y la de la costa de Cascais. El menú tendrá 15 pases, además de pequeña repostería, y combinará elaboraciones de ambos cocineros. Entre las propuestas de Fernandes figuran sardina y pimientos, carabinero Xeq Xeq, mero y “cozido à portuguesa” y un postre de fresa, saúco y arroz con leche. Suárez aportará platos como caviar gomero, chochos, tortilla líquida de ajo, tartaleta de conejo en salmorejo, bocata de vendimia, velo de calamar encebollado, guiso de cabra con papas y Garajonay.

La secuencia del menú arrancará con pan artesanal, bollo gomero y mantequillas, además de los bocados iniciales de Haydée. Después llegarán tres pases agrupados bajo la idea de “La identidad” y otros seis en la parte central del almuerzo. En ese tramo se alternarán las recetas de ambos chefs, con presencia de producto marino, técnicas de cocina contemporánea y referencias directas a la tradición de Canarias y Portugal.

La relación entre los dos cocineros es uno de los elementos que explican la cita. Ambos trabajaron en Tenerife en el equipo de Martín Berasategui y, desde entonces, sus trayectorias han seguido caminos distintos pero con varios puntos en común: la atención al producto cercano, una lectura personal del recetario propio y el peso del Atlántico en sus cartas.

En el caso de Gil Fernandes, su cocina está muy ligada al entorno de Fortaleza do Guincho. El restaurante mantiene una estrella Michelin desde 2001, según informa el establecimiento, y el cocinero asumió su dirección en 2018 tras haber sido sous-chef desde 2015. Antes pasó por Ocean, en Portugal, por De Librije, en Países Bajos, y por el Ritz-Carlton Abama de Tenerife. En 2024 recibió el reconocimiento de Chef Revelación del Año en los premios Mesa Marcada.

Fernandes trabaja con materias primas del litoral de Cascais y con vegetales de Quinta do Pisão, una finca agrícola situada en el Parque Natural de Sintra-Cascais. Desde su equipo explican que una parte de las algas que utiliza se recolecta de forma responsable en la costa próxima al hotel y que el proyecto mantiene también una colaboración de compostaje con esa explotación agrícola. Esa combinación entre mar y huerta marca buena parte de su cocina y estará presente en el menú previsto en Costa Adeje.

Víctor Suárez, por su parte, abrió la nueva etapa de Haydée el 28 de mayo en el Hotel Gran Tacande, después del cierre de su anterior local en La Orotava el 25 de enero de 2025. En esa primera sede obtuvo una estrella Michelin y un Sol Repsol. Su carrera incluye pasos por el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife, el Atlantis Bahía Real de Fuerteventura, La Alquería, el restaurante Martín Berasategui de Lasarte y el MB del Abama. También formó parte del arranque de Heart Ibiza y realizó periodos de formación en Azurmendi y Nerua. En la actualidad compagina Haydée con la dirección de Chicha Morada, en Puerto de la Cruz.

El restaurante tinerfeño dispone de 26 plazas y trabaja habitualmente con dos menús degustación, uno de 10 pases por 140€ y otro de 15 pases por 165€, con maridajes opcionales de entre 70€ y 220€. La convocatoria del próximo 18 de octubre modifica de forma puntual ese esquema para dar entrada al menú conjunto con Fernandes, con un precio algo superior al de la propuesta larga habitual y centrado en un único servicio de mediodía.

La cita servirá también para reunir dos formas de interpretar cocinas de raíz atlántica. En Haydée, esa línea se traduce en elaboraciones ligadas a la despensa canaria y, en varios casos, a productos de La Gomera. En Fortaleza do Guincho, la base está en el mar, las algas y los cultivos próximos a Cascais. El encuentro en Tenerife pondrá en la

misma mesa esas dos miradas a través de un menú compartido y de aforo reducido.