vinetur

Madrid Fusión anuncia los siete aspirantes al Premio Cocinero Revelación

La selección reúne proyectos de Candás, Jerez, Barcelona, Altea, Madrid, Guitiriz y Zamora

lunes 23 de noviembre de 2026



Madrid Fusión dio a conocer este lunes, 23 de noviembre, las siete candidaturas al Premio Cocinero Revelación 2027, uno de los reconocimientos habituales del congreso gastronómico. Optan al galardón Nel Castelo y Sonia Menéndez, de Navaja Concept, en Candás; Laura Castillo e Isidro López, de Martié, en Jerez; Fran Baixas, Gianmarco Greci y Joshua McCarty, de Franca, en Barcelona; Pau García-Mas y Kiko Jiménez, de Talaia, en Altea; João Kather y Miguel Aguilar, de Tetsu, en Madrid; Antón Castro, de Casa Gaibor, en Guitiriz; y Adrián Asensio, de Cuzeo, en Zamora.

La organización informa de que el ganador y los dos accésit saldrán de una votación individual y secreta en la que participarán más de 100 miembros del jurado repartidos por toda España. El fallo se hará público el próximo 3 de febrero de 2027 en el auditorio del congreso. La edición coincide además con el XXV aniversario de Madrid Fusión, una fecha que el certamen vincula con la trayectoria de un premio por el que ya pasaron nombres como David Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle, David Yárnoz o Cañitas Maite antes de asentarse entre los cocineros más conocidos del país.

Entre las candidaturas de esta edición aparece Navaja Concept, en Candás, un proyecto levantado por Nel Castelo en la cocina y Sonia Menéndez en la sala. Madrid Fusión sitúa el origen del reconocimiento en la rápida evolución del restaurante en apenas un año. El local gira en torno a una cocina abierta y a dos fórmulas de servicio: una barra para seis comensales con menú degustación y varias mesas para carta. La propuesta parte del mercado, con pescados y mariscos salvajes de la rula del pueblo, y se apoya en un trabajo de fondos y jugos de raíz clásica española y francesa. A partir de esa base, Nel Castelo cambia la oferta cada semana.

La candidatura de Martié, en Jerez, corresponde a Laura Castillo e Isidro López, que abrieron el restaurante en octubre de 2025. Su menú, Año 0, arranca con tres bombones salados y un cóctel de frutas y termina con dos postres bajos en azúcar. La organización sitúa el centro de su cocina en el equilibrio entre producto local y técnicas asiáticas, con una base gaditana muy presente. El restaurante funciona en un espacio pequeño, con tres mesas y un reservado, y Madrid Fusión relaciona su inclusión entre los aspirantes con el criterio de ambos cocineros, el dominio técnico y una línea de cocina personal.

En Barcelona concurre Franca, un proyecto compartido por Fran Baixas y Gianmarco Greci en la sala y Joshua McCarty al frente de los fogones. Madrid Fusión describe su trabajo como una revisión de la cocina tradicional y de los conceptos que la sostienen. Sus platos remiten a ingredientes y sabores de la cocina catalana doméstica y se mueven entre la cocina casera actualizada y una tradición reinterpretada por el propio equipo. La organización valora tanto la técnica como la imaginación del trío y subraya la carga cultural de una propuesta en la que también aparece la memoria gastronómica.

Talaia, en Altea, llega a la selección con Pau García-Mas y Kiko Jiménez, dos cocineros que en poco más de un año, según Madrid Fusión, han reunido una clientela fiel en un local situado en el paseo marítimo. La carta prescinde de la división clásica entre entrantes y platos principales y se presenta como una sucesión de tapas y raciones. La organización entiende que esa estructura permite una cocina más abierta, con sabores reconocibles y combinaciones que miran a territorios próximos y también a otros más lejanos. En esa mezcla de tradición y modernidad, Madrid Fusión aprecia una base técnica firme.

Otra de las candidaturas llega desde Madrid con Tetsu, donde João Kather y Miguel Aguilar cocinan a la vista para 22 comensales. El restaurante trabaja con cinco planchas de cromo duro en un formato próximo al teppanyaki japonés. Madrid Fusión describe su cocina como una suma de inspiración japonesa y fondo mediterráneo, con platos breves en apariencia, elaborados con productos seleccionados y una oferta que cambia con frecuencia. La organización sitúa una parte del interés del proyecto en la unión de lo crudo y lo cocido, de referencias japonesas y mediterráneas, y en el uso de salsas propias de la alta cocina clásica junto a técnicas orientales.

Desde Lugo figura Antón Castro, responsable de Casa Gaibor, en Guitiriz. Formado en el Centro Superior de Hostelería de Santiago y después junto a varios profesionales españoles, asumió en 2024 la dirección del negocio familiar, una casa de comidas de pueblo vinculada a sus padres y abuelos. Madrid Fusión explica que su carta es corta, se ajusta a la temporada y parte de recetas gallegas de raíz tradicional pasadas por una lectura actual. En esa línea encuadra el cuidado de las salsas, el control de las cocciones en moluscos al vapor y pescados al horno y la atención que Castro presta al pan, un campo en el que también se ha formado.

La séptima candidatura es la de Adrián Asensio, chef de Cuzeo, en el casco histórico de Zamora. El restaurante, con capacidad para 18 comensales, lo gestiona junto a su esposa, Lydia Hormias, al frente de la sala. Madrid Fusión vincula su cocina a la huella de dos maestros: Gloria Lucía, de El Empalme, especializada en cocina micológica, y Luis Alberto Lera, con quien aprendió a trabajar los sabores de la caza. Asensio traslada esa formación a una lectura personal de la memoria gastronómica zamorana, con una atención expresa a las piezas cinegéticas procedentes de la Sierra de la Culebra. La

organización cita también sus platos de cuchara y su versión del arroz a la zamorana como parte de esa mirada al territorio.

La relación de aspirantes reúne modelos de negocio muy distintos, desde barras de pocas plazas y pequeños comedores hasta casas de comidas y restaurantes urbanos, y recorre varias escenas culinarias del país. Con esa selección, Madrid Fusión vuelve a colocar el foco en cocineros jóvenes o en equipos jóvenes que aún están en una fase temprana de consolidación, pero que ya han logrado abrir un camino propio en sus respectivas ciudades. El veredicto del jurado se conocerá el próximo 3 de febrero de 2027.