vinetur

Madrid Fusión presenta a los siete aspirantes al premio Cocinero Revelación

Los aspirantes proceden de restaurantes de Asturias, Cádiz, Barcelona, Alicante, Madrid, Lugo y Zamora

martes 24 de noviembre de 2026



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

El ganador del premio Cocinero Revelación by Balfegó y los dos accésits del podio se conocerán el próximo 3 de febrero de 2027 en el auditorio del congreso. La elección saldrá de una votación individual y secreta de más de 100 miembros del jurado repartidos por toda España. La organización sitúa esta edición dentro del 25 aniversario de Madrid Fusión y recuerda que en las 24 convocatorias anteriores el reconocimiento recayó en cocineros que después se consolidaron en la restauración española, entre ellos David Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle, David Yárnoz y Cañitas Maite.

En Navaja Concept, Nel Castelo se ocupa de la cocina y Sonia Menéndez de la sala. El restaurante de Candás trabaja con una cocina abierta y dos formatos de servicio: una barra para seis comensales con menú degustación y varias mesas para comer a la carta. Su propuesta gira sobre el mercado, con peso del pescado y el marisco salvaje de la rula local, y sobre una base de fondos y jugos de raíz española y francesa que cambia cada semana.

Martié, en Jerez, abrió en octubre de 2025 y funciona con tres mesas y un reservado. Laura Castillo e Isidro López han bautizado su menú como Año 0. La secuencia arranca con tres bombones salados y un cóctel de frutas y termina con dos postres bajos en azúcar. Entre ambos extremos aparecen ingredientes locales y técnicas asiáticas sobre una base de cocina gaditana, en un formato muy reducido por aforo y por número de pases.

En Barcelona, Franca reúne a Fran Baixas y Gianmarco Greci en la sala y a Joshua McCarty en la cocina. El restaurante plantea una revisión de la cocina tradicional catalana y de las ideas que la sostienen. Sus platos remiten a sabores domésticos, pero pasan por una elaboración propia que se mueve entre la cocina casera puesta al día y lo que el equipo define como tradición inventada.

Talaia, en el paseo marítimo de Altea, se presenta con una carta sin división entre entrantes y principales. Pau García-Mas y Kiko Jiménez ordenan la oferta en tapas y raciones que cada mesa puede combinar libremente. El local, a medio camino entre el bar de pocas mesas y el restaurante con terraza, ha reunido clientela fija en poco más de un año con una cocina que recupera sabores familiares y los mezcla con referencias próximas y lejanas desde una base técnica sólida.

Tetsu, en Madrid, cocina a la vista para 22 comensales situados tras cinco planchas de cromo duro. João Kather y Miguel Aguilar trabajan con un formato próximo al teppanyaki y con recetas breves en apariencia, apoyadas en producto escogido. La propuesta combina inspiración japonesa y alma mediterránea y cambia con frecuencia. En el pase conviven elaboraciones crudas y cocinadas, referencias populares y familiares y salsas propias de la alta cocina clásica junto a técnicas orientales.

Antón Castro tomó en 2024 la dirección de Casa Gaibor, la casa de comidas familiar de Guitiriz, después de formarse en el Centro Superior de Hostelería de Santiago y de pasar por cocinas de otros profesionales españoles. Su carta es corta, depende de la temporada y reinterpreta recetas gallegas desde un criterio actual. Madrid Fusión subraya el trabajo de salsas, el punto de cocción de moluscos al vapor y pescados al horno y su interés por el pan, ligado a parte de su formación.

En Zamora, Adrián Asensio dirige Cuzeo junto a Lydia Hormias, responsable de la sala, en un restaurante para 18 comensales del casco histórico. Su cocina recoge la influencia de Gloria Lucía, especialista en producto micológico, y de Luis Alberto Lera, con quien aprendió sabores de caza. Asensio traslada esa base a una lectura personal de la memoria gastronómica zamorana, con atención especial a las piezas de caza de la Sierra de la Culebra, a los platos de cuchara y a su versión del arroz a la zamorana.