vinetur

Rigoberto Almeida revoluciona El Pellizco con dos menús inéditos y nueva estética en Fuerteventura

El chef canario-cubano apuesta por la alta cocina que une Canarias y el Caribe en Costa Calma

lunes 9 de febrero de 2026



Rigoberto Almeida, chef canario-cubano al frente de El Pellizco en Costa Calma (Fuerteventura), ha presentado una profunda transformación en su restaurante y en su propuesta gastronómica. Almeida, conocido por haber creado el primer menú-degustación creativo de la isla en 2025, ha dado un paso más con la introducción de dos menús-degustación completamente nuevos: 'La guantanamera' y 'La majorera'. Ambos menús exploran la relación histórica y culinaria entre Canarias y Cuba, con platos y combinaciones que no se habían visto antes en la isla.

El restaurante ha experimentado una renovación integral. Se ha invertido en maquinaria de cocina avanzada, como una liofilizadora, y se ha incorporado nueva mantelería de lino. La vajilla ha sido diseñada y fabricada por artesanos locales, en colaboración con el propio chef. Además, se ha rediseñado la zona ajardinada y el mirador frente al mar se ha convertido en un espacio para el aperitivo, con sofás y sillones para los clientes. El restaurante limita su oferta a 16 servicios al mediodía y 16 por la noche, buscando una experiencia más exclusiva y cuidada.

El personal de sala viste guayaberas cosidas a mano en Cuba por la artista Hilda Rosa, reforzando la identidad cultural del proyecto. Almeida propone una narrativa culinaria que conecta las raíces volcánicas de la cocina canaria con los sabores y productos del Caribe, como el plátano macho, la yuca, los sofritos y el dulzor de la caña de azúcar. El resultado es una cocina que no busca imitar tendencias, sino crear un lenguaje propio basado en la historia compartida de Canarias y América.

'La guantanamera' es el menú largo, que rinde homenaje a la mujer cubana y a la influencia caribeña en la gastronomía canaria. Incluye aperitivos como chicharrón de cabra, plátano verde, trufa negra canaria, pescado seco y pejín en escabeche majorero. Entre los platos principales destacan el 'pez en el agua', la galleta aérea de pulpo, la flor de cabra, la 'trilogía del queso', el pescado negro y el carabinero al cochino. Los postres incluyen el falso queso, 'la cabra' y petits fours inspirados en la infancia del chef.

'La majorera', el menú corto, es un tributo a las mujeres de Fuerteventura y recoge algunas de las elaboraciones más representativas del menú largo. Entre sus platos figuran 'Mis sabores canarios', con papa negra y mojo hervido negro, pella de gofio

frita, chicharrón de pescado, foie de cabra y jalea de tomate, y galleta de millo con mantequilla de tomate y migas de algas códium. Los principales incluyen ensalada líquida, cesta de atún, berenjena majorera, escaldón de pulpo, pescado entre el mar y la tierra y el ajiaco de cabra. Los postres son tuno indio, 'nuestro encuentro de chocolate y cabra' y petit four (desayuno canario).

Ambos menús ofrecen la opción de maridaje exclusivo. Almeida explica que platos como la flor y néctar de cabra, elaborados con cabrabushi (una versión majorera del katsobushi japonés), buscan nuevas texturas y sabores. La galleta aérea de gofio y pulpo, con emulsión de plancton y códium, simboliza el viaje entre Canarias y América. La 'trilogía del queso' presenta el queso majorero en tres formas distintas, y el carabinero de La Santa, cocinado a baja temperatura con manteca de cochino negro, une los sabores de Canarias y Cuba. El postre 'la cabra' utiliza helado de grasa y carne de cabra, algodón de queso de cabra y láminas caramelizadas de jamón de cabra.

El Pellizco mantiene una política de sostenibilidad basada en el uso de productos locales y el respeto al medio ambiente. El 90% de las materias primas provienen de productores de la isla, la vajilla es de fabricación propia y local, y la energía utilizada es solar. El restaurante ha eliminado los plásticos, utiliza servilletas de tela y recicla aceites y residuos.

Rigoberto Almeida nació en Cuba en una familia canaria y se formó en Química de los Alimentos en La Habana. Tras trabajar en La Bodeguita del Medio, se trasladó a Fuerteventura, donde inició su carrera en la cocina local. Tras formarse en Cordon Bleu y en el Basque Culinary Institute, abrió El Pellizco en 2018 junto a Yahimara Ferrand, directora y sumiller. En 2023, el restaurante se trasladó a Costa Calma, donde Almeida ha consolidado su propuesta de alta cocina. Ha recibido reconocimientos como la Medalla de Oro 'La tapa del bonito', 'Tapa Platino' en Fuerteventura, y fue finalista en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid en 2023. En 2025 fue nombrado Chef Revelación de Canarias por la Guía Que Bueno y es recomendado por la Guía Repsol.

El restaurante cuenta con una bodega de 220 referencias de vinos de Fuerteventura, Canarias, la Península y otros países. El próximo 19 de noviembre, Almeida inaugurará como asesor el restaurante '19' en el Hotel Golf Jandía. El Pellizco abre de 14.00 a 23.00 horas, cierra martes y miércoles y no tiene vacaciones anuales. Los menús-

degustación tienen un precio de 95 euros ('La guantanamera') y 80 euros ('La majorera').