vinetur

Víctor Suárez recupera el Sol Repsol en la nueva ubicación de Haydée en Costa Adeje

El restaurante, ahora en el hotel Gran Tacande, reafirma su apuesta por la alta cocina canaria

martes 17 de febrero de 2026


Haydée
Victor Suárez

El chef Víctor Suárez ha recuperado el Sol Repsol para su restaurante Haydée by Víctor Suárez en la gala celebrada este lunes, 16 de febrero, en Tarragona. Este reconocimiento llega tras el traslado del restaurante, en mayo de 2025, desde La Orotava, en el norte de Tenerife, al hotel Gran Tacande 5* Wellness & Relax, situado en Costa Adeje, en el sur de la isla. El nuevo espacio, ubicado en la zona noble del hotel y con entrada propia desde la calle, ofrece vistas panorámicas al océano Atlántico y a la isla de La Gomera, fuente de inspiración para buena parte de los menús de Suárez.

El diseño del restaurante ha estado a cargo de la interiorista Mercè Borrell, quien ha creado un ambiente contemporáneo que integra elementos inspirados en una antigua fortaleza. El acceso al restaurante se realiza por la parte baja, evocando la llegada de barcos y el desembarque en una zona de refugio, para después subir unas escaleras hasta el núcleo del restaurante y la casa de Haydée. El restaurante se encuentra en el edificio Casa Fuerte, el más emblemático del hotel.

En la nueva etapa, Haydée by Víctor Suárez ha recuperado también su Estrella Michelin, obtenida hace tres meses en la gala celebrada en Murcia. Con estos reconocimientos, el chef consolida su apuesta por la alta cocina basada en las tradiciones gomeras y canarias, combinando respeto por las raíces y creatividad para proyectar el futuro de la gastronomía de las Islas Canarias.

Víctor Suárez inició su formación en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife en 2009 y ha trabajado en restaurantes de referencia como La Alquería (Hacienda Benazuza-elBulli Hotel, Sevilla) y Martin Berasategui, en Lasarte. Tras su paso por la península, regresó a Tenerife para trabajar en el restaurante MB del Hotel Ritz Carlton Abama. Posteriormente, los hermanos Adrià le confiaron la jefatura de producción para la apertura de Heart Ibiza en 2015. Ese mismo año, Suárez ganó el XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

En 2016, decidió regresar a Tenerife para poner en marcha su proyecto personal, Haydée, que ha evolucionado hasta convertirse en uno de los referentes de la Nueva Cocina Canaria. Además de Haydée, Suárez lidera el restaurante Chicha Morada, de inspiración peruana, en Puerto de la Cruz. En 2017 fue reconocido con el Premio Mejor Jefe de Cocina Diario de Avisos.

El restaurante Haydée by Víctor Suárez abrió sus puertas en la nueva ubicación el 28 de mayo de 2025. Cuenta con una superficie de 280 metros cuadrados y capacidad para 26 comensales. Ofrece dos menús degustación: Atlántico, de 9 pases (110€), y Raíz, de 14 pases (135€), con tres opciones de maridaje entre 70 y 180 euros. El maridaje 'Atlantika', por 55€, propone un recorrido por fermentaciones ancestrales y contemporáneas que celebran la biodiversidad atlántica y la identidad canaria.

El equipo de Haydée está formado por Jaime Melián como jefe de cocina, Laura Martín como jefa de pastelería, Facundo Rodríguez como jefe de sala y Alfredo Di Marzi como sumiller. El restaurante abre de miércoles a viernes de 18:30 a 21:00 horas y los sábados también en horario de almuerzo, de 13:30 a 15:00 horas. Cierra los domingos, lunes y martes. En 2025 no habrá vacaciones anuales.

La recuperación del Sol Repsol y la Estrella Michelin en la nueva ubicación refuerzan la posición de Haydée by Víctor Suárez como uno de los principales exponentes de la alta cocina en Canarias, apostando por la innovación y el respeto a la tradición insular.