vinetur

Alberto Ferruz y Víctor Suárez fusionan Mediterráneo y Atlántico en un menú único en Tenerife

El almuerzo exclusivo reunirá a dos chefs con tres Estrellas Michelin y cinco Soles Repsol el próximo 29 de marzo

martes 10 de marzo de 2026


Haydée
Victor Suárez

El próximo 29 de marzo, el restaurante Haydée by Víctor Suárez, ubicado en el Hotel Gran Tacande Wellness & Relax 5* de Costa Adeje, Tenerife, acogerá un almuerzo singular que reunirá a dos de los chefs más reconocidos del panorama nacional: Alberto Ferruz, de BonAmb (Xàbia), y Víctor Suárez, anfitrión del evento. La cita, bautizada como ‘Alicante-Tenerife Connection’, ofrecerá un menú inédito de 17 pases que combinará productos y técnicas del Mediterráneo y el Atlántico.

Alberto Ferruz, con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol en BonAmb, y una Estrella Michelin y dos Soles Repsol en Casa Pepa (Ondara), suma en total tres Estrellas Michelin y cinco Soles Repsol. Su cocina se caracteriza por reinterpretar las tradiciones alicantinas, especialmente las de la Marina Alta, a través de salazones, fermentados, encurtidos, hidromieles y productos oreado, llevándolos a una propuesta contemporánea y personal. Ferruz ha sido reconocido como Mejor Cocinero del Año por la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana en 2015 y ha trabajado en restaurantes de referencia como el de Martín Berasategui, Taillevent en París y junto a Quique Dacosta.

Por su parte, Víctor Suárez, chef de Haydée, cuenta con una Estrella Michelin y un Sol Repsol en su anterior ubicación. Suárez inició su formación en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife y ha pasado por cocinas como La Alquería de los hermanos Adrià, el restaurante de Martín Berasategui en Lasarte y el MB en el Hotel Ritz Carlton Abama. Además, fue jefe de producción en el estreno de Heart Ibiza y ganador del XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias en 2015. En 2016 regresó a Tenerife para abrir Haydée, que actualmente se encuentra en el Hotel Gran Tacande. También lidera el restaurante Chicha Morada, de inspiración peruana, en Puerto de la Cruz.

El menú del almuerzo, que comenzará a las 13.30 horas, está diseñado como un recorrido por los sabores y productos de ambas costas. Entre las propuestas de Ferruz figuran magros marinos, ajoblanco de chufa, escabeche de verduras blancas y quisquilla de Santa Pola filtrada en manteca de chuleta, boloñesa mediterránea, pescado con cenizas y sal, y un tocinillo de cielo vegetal. Suárez aportará platos como tortilla líquida de ajo, tartaleta de conejo en salmorejo, arepita de guiso de cabra, salpicón de calamar, morena con berros y escaldón de millo, y cherne negro en mojo

hervido. El apartado dulce incluirá creaciones como plátano, tocinillo de cielo vegetal, Garajonay y pequeña repostería.

El precio del menú es de 198 euros, sin incluir bebidas, y las reservas pueden realizarse para el servicio entre las 13.30 y las 15.00 horas. El restaurante Haydée, con capacidad para 26 comensales y una superficie de 280 metros cuadrados, se encuentra en el edificio Casa Fuerte del hotel, con entrada directa desde el exterior para facilitar el acceso a los asistentes.

La colaboración entre Ferruz y Suárez supone un encuentro entre dos estilos culinarios que han evolucionado desde la tradición hacia la vanguardia, cada uno desde su entorno geográfico. Ferruz ha consolidado su propuesta en la Marina Alta, mientras que Suárez ha impulsado la Nueva Cocina Canaria desde Tenerife, logrando reconocimiento tanto en el archipiélago como en el resto de España. El evento del próximo 29 de marzo representa una oportunidad para disfrutar de una experiencia gastronómica que une dos mares y dos visiones creativas en un solo menú.