vinetur

Rigoberto Almeida y Borja Marrero unen talento y territorio en una cena única en Fuerteventura

El Pellizco Costa Calma acoge el 22 de marzo una jam session gastronómica con menú exclusivo de ambos chefs

viernes 13 de marzo de 2026



El próximo domingo, 22 de marzo, el restaurante El Pellizco Costa Calma, en Fuerteventura, será escenario de una cena singular que reunirá a dos de los chefs más innovadores de Canarias: Rigoberto Almeida y Borja Marrero. La cita, concebida como una jam session culinaria, permitirá a los asistentes descubrir una propuesta inédita, fruto de la colaboración entre ambos cocineros, que han diseñado un menú degustación exclusivo para la ocasión.

Borja Marrero, chef de Muxgo** en Las Palmas de Gran Canaria, aportará platos como la remolacha en escabeche, el tartare cítrico de tunera, la cuajada salada de tres leches con salsa de corteza, el camarón soldado con sopa de cebolla y la lubina con pilpil cítrico y caviar de pino. Por su parte, Rigoberto Almeida, al frente de El Pellizco, presentará creaciones como la trufa canaria, el pescado seco, el pez en el agua, la cesta de gofio y atún, la cabra con demi de cochino negro y tallos de barrilla, y su reconocido postre de cabra.

La cena representa un encuentro entre dos estilos de cocina profundamente ligados a sus territorios. Marrero, originario de Tejeda, ha desarrollado un modelo de restaurante de círculo cerrado, donde todos los ingredientes proceden de sus propios huertos, granjas y obradores. Esta filosofía le ha valido una Estrella Michelin y una Estrella Michelin Verde, además de reconocimientos como la "T de Oro" de Tapas magazine en 2022, el Premio Alimentos de España y el Premio Sostenibilidad Aquanaria Madrid Fusión 2023, y un Sol Repsol en 2023. Su cocina se caracteriza por la autosuficiencia y la reinterpretación del paisaje de Gran Canaria en cada plato.

Rigoberto Almeida, nacido en Cuba en el seno de una familia canaria, ha construido en Fuerteventura una propuesta que fusiona los sabores y productos de Canarias y el Caribe. Tras formarse en La Habana y en el Basque Culinary Institute, y tras su paso por restaurantes como La Bodeguita del Medio y San Borondón, Almeida abrió El Pellizco en 2018 junto a Yahimara Ferrand, directora y sumiller. En diciembre de 2023 inauguró El Pellizco by Rigoberto Almeida en Costa Calma, el primer restaurante de la isla con menú degustación creativo. Almeida ha sido reconocido con la Medalla de Oro ‘La tapa del bonito’, la ‘Tapa Platino’ en Fuerteventura, y fue finalista en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid en 2023. En 2025 fue declarado Chef Revelación de Canarias por la Guía Que Bueno y es Recomendado Repsol.

El menú de la cena del 22 de marzo incluirá snacks como la remolacha en escabeche y la trufa canaria, platos principales como el pez en el agua, la cuajada salada de tres leches, la cesta de gofio y atún, el camarón soldado con sopa de cebolla, la lubina con pilpil cítrico y caviar de pino, y la cabra con demi de cochino negro. Para el momento dulce, se servirán leche frita con calabaza osmotizada y el postre de cabra, además de petits fours inspirados en los sabores de la infancia de Almeida.

El Pellizco by Rigoberto Almeida, situado en la calle Montaña Azufra, 1, en Costa Calma, cuenta con una superficie de 600 m2, capacidad para 16 comensales por servicio y tres espacios diferenciados, todos con vistas al Atlántico. Su bodega ofrece 220 referencias de vinos de Fuerteventura, Canarias, Península e internacionales. El restaurante abre de 14:00 a 23:00 horas, cierra martes y miércoles y no tiene vacaciones anuales.

La cena del próximo 22 de marzo supone una oportunidad para conocer de cerca la creatividad y la visión de dos chefs que han sabido transformar sus entornos en propuestas gastronómicas personales y contemporáneas, y que, por una noche, unirán sus trayectorias en una experiencia irrepetible en Fuerteventura.