vinetur

El Hotel Fariones presenta Erizo Gastro Pop Up, su nueva experiencia culinaria

El restaurante Erizo se reinventa con un formato Chef Table para grupos reducidos en Lanzarote

lunes 23 de marzo de 2026

El restaurante Erizo, situado en el Hotel Fariones 5* de Lanzarote, ha iniciado una nueva etapa con la puesta en marcha de Erizo Gastro Pop Up. Esta propuesta, disponible desde este mes de marzo, supone una transformación del concepto original del restaurante hacia una experiencia gastronómica más personalizada y exclusiva.

El nuevo formato de Erizo Gastro Pop Up se basa en el concepto Chef Table, en el que una única mesa acoge a un máximo de 20 comensales. Los asistentes pueden disfrutar de una velada gastronómica de autor guiada directamente por el chef, lo que permite una interacción más cercana y directa con la cocina y el equipo responsable de cada plato.

La iniciativa nace con la intención de convertirse en un paraguas gastronómico dentro del propio hotel, articulando diferentes activaciones culinarias a lo largo del año. El objetivo es ofrecer a los huéspedes y visitantes una experiencia distinta, en la que la creatividad y la cercanía sean los principales protagonistas.

Erizo Gastro Pop Up busca así diferenciarse dentro de la oferta gastronómica de Lanzarote, apostando por un formato que prioriza la calidad, la exclusividad y la interacción directa entre el chef y los comensales. El Hotel Fariones refuerza de este modo su apuesta por la innovación en el sector de la restauración, adaptándose a las

nuevas tendencias y demandas de los clientes que buscan experiencias únicas durante su estancia.

La propuesta ya está disponible para reservas y se espera que a lo largo de los próximos meses se anuncien nuevas activaciones y colaboraciones dentro de este formato, consolidando a Erizo Gastro Pop Up como uno de los espacios gastronómicos de referencia en la isla.