vinetur

Melvin by Martín Berasategui fusiona alta cocina y coctelería en una experiencia única en Tenerife

El restaurante acogerá el próximo 4 de abril una velada con menú degustación y maridaje de cócteles

martes 24 de marzo de 2026


MELVIN
Sergio Fuentes

El restaurante Melvin by Martín Berasategui, ubicado en Abama Resort Tenerife, celebrará el próximo 4 de abril una experiencia gastronómica que une la cocina de autor y la coctelería contemporánea bajo el nombre de “Melvin Alchemy”. La propuesta es fruto de la colaboración entre el chef Sergio Fuentes, responsable de la cocina del restaurante, y el bartender Yoni Mesa, quienes han diseñado un menú degustación maridado en el que cada plato encuentra su correspondencia líquida. El objetivo es lograr equilibrio, contraste y continuidad a lo largo de toda la experiencia.

El concepto central de la velada es el territorio, entendido como la conexión entre producto, paisaje y técnica. A partir de esta idea, la experiencia se plantea como una progresión sensorial en la que se incluyen referencias a los cítricos atlánticos, la mineralidad marina, la fruta madura y los fermentos ligeros, junto a elaboraciones que emplean técnicas contemporáneas. Más allá del maridaje tradicional, “Melvin Alchemy” propone un enfoque en el que cocina y coctelería se desarrollan de forma conjunta, dando lugar a una secuencia coherente en la que ambos lenguajes evolucionan de manera acompasada.

La velada comenzará a las 19:00 horas en la terraza del Lobby Bar con un aperitivo y cóctel de bienvenida. El primer bocado será una ostra en escabeche suave, cebolla encurtida y matices cítricos, acompañada de un Atlantic Spritz, que combina limón verde, hierbaluisa, sidra, notas marinas y burbuja fina. Tras este inicio, los asistentes pasarán al restaurante para disfrutar del menú degustación y su maridaje.

Entre las elaboraciones que conforman el recorrido gastronómico se encuentran el atún rojo marinado en kimchi con gel fresco de pepino y yema de huevo, acompañado del cóctel Garden, elaborado con pepino, té verde, manzana verde, jengibre y sake. También se servirá un ravioli de rabo de toro con crema trufada de apionabo y aire ligero de parmesano, junto a Norteño, un cóctel con vermut blanco, ciruela madura, tomillo y cacao. El menú incluye además rodaballo asado con romanesco en texturas y caldo ahumado de sus espinas, combinado con Mar y Verde, que integra ron agrícola, limón, manzana verde, pepino y alga kombu.

La propuesta se completa con solomillo de vaca vieja con setas de temporada, crema sedosa de batata y salsa agliata, acompañado de Cherry & Palo, un cóctel a base de vino tinto, cereza negra, palo cortado, laurel y pimienta. El cierre será en clave fresca, con melón en esferas de caipiriña, sopa ligera de yogur a la pimienta rosa y crema helada de limón, junto a Nube de caipi, que integra cachaça, lima, melón y yogur. Todo el menú está diseñado para que cocina y coctelería avancen de forma paralela, reforzando el hilo conductor de la experiencia.

La cita se desarrollará en un único pase, con plazas limitadas y la opción de disfrutar de una versión sin alcohol que mantiene el mismo planteamiento conceptual. El precio es de 150 euros por persona. La organización considera que se trata de una de las propuestas gastronómicas más singulares de la temporada en Tenerife.