vinetur

Upalupa y La Brasserie firman un cuatro manos en Bahía del Duque

El menú se servirá el 1 y 2 de mayo con seis pases y maridaje de vinos canarios

miércoles 29 de abril de 2026



El restaurante Upalupa Moments & Tastes, en Bahía del Duque, acogerá los próximos 1 y 2 de mayo de 2026 un encuentro gastronómico a cuatro manos entre dos cocinas del propio hotel: la de Eliana Real, jefa de partida en La Brasserie by Pierre Résimont, y la de Lucas Ordóñez, chef de Upalupa Moments & Tastes. La cita abre las jornadas gastronómicas del establecimiento y propone un menú degustación centrado en el

producto local y en el paisaje canario desde una mirada contemporánea.

La propuesta nace de la colaboración entre dos profesionales con trayectorias y sensibilidades distintas. Real aporta una cocina de raíces europeas, con la tradición belga y francesa como base y una relación directa con el producto canario. Su trabajo se apoya en la precisión técnica, la delicadeza aromática y el uso de hierbas y cítricos. Ordóñez, por su parte, imprime un carácter mediterráneo con una cocina honesta, con matices y equilibrio entre tradición e innovación, además de referencias constantes a la despensa italiana.

Ambos chefs firman un menú en el que cada plato surge del intercambio entre las dos formas de entender la cocina. La organización del hotel presenta esta cena como una experiencia en la que conviven las dos identidades sin que una se imponga sobre la otra. El resultado es una secuencia pensada para recorrer Tenerife desde el paladar, con una lectura técnica y sensorial del territorio.

La experiencia se ha concebido como una cena degustación de ritmo pausado y se desarrollará en seis pases, incluido el aperitivo. El recorrido comenzará con un steak tartar como primer plato y seguirá con un ravioli de foie con caldo de setas, miso blanco y trufa negra. Después llegará una panceta con cremoso de maíz, cebolla encurtida, aceituna negra y lima, antes de pasar al medregal con escamas de papa bonita, mantequilla tostada y ensalada de hinojo.

El menú continuará con un carré de cordero con reducción de vino y granada, coliflor ahumada y gremolata. La parte dulce se cerrará con una tarta de mandarina y merengue quemado, seguida de un brownie de chocolate blanco con helado de jengibre, mango, coco y albahaca limón. La secuencia busca combinar intensidad, frescor y equilibrio en cada pase.

Bahía del Duque acompaña la propuesta con un maridaje que apuesta por vinos canarios y coctelería de autor. La selección incluye un Bloody Mary vegetal como apertura y referencias de denominaciones de origen de La Palma, Lanzarote, El Hierro y Tenerife. El objetivo es reforzar el vínculo con el territorio y acompañar cada plato con una elección pensada para sus matices.

El hotel, situado en el sur de Tenerife, presenta esta cita como el inicio de sus jornadas gastronómicas. Bahía del Duque cuenta con más de 30 años de trayectoria y ocupa una finca de 100.000 m2. La propiedad subraya también su carácter de referencia en sostenibilidad por sus 63.000 metros cuadrados de vegetación tropical y subtropical, que han favorecido el desarrollo de un bioclima propio.

El complejo opera bajo la marca The Tais Hotels & Villas, junto con Las Villas y Bahía Wellness Retreat. La compañía presenta esta colección como un conjunto de hoteles con personalidad propia y compromiso con la excelencia. En el caso de Bahía del Duque, la apuesta por la gastronomía se suma a una oferta que busca unir servicio, atención al cliente y cuidado por los detalles.

La información difundida por el hotel sitúa este cuatro manos como una de las citas gastronómicas de la temporada en Tenerife. La combinación de dos cocinas internas, el uso de producto local y la presencia de vinos de distintas denominaciones de origen de Canarias marcan una propuesta que se desarrollará durante dos noches en Upalupa Moments & Tastes.