vinetur

Haydée refuerza su sala con Ángela Peña

El restaurante de Tenerife suma 500 referencias y afianza su maridaje Atlantika sin alcohol

miércoles 29 de abril de 2026



Víctor Suárez, chef del restaurante Haydée, en el Hotel Gran Tacande Wellness & Relax 5* de Costa Adeje, ha presentado a su nueva sumiller, Ángela Peña, y ha puesto el foco en una sala que quiere tener más peso dentro de la experiencia gastronómica. La incorporación llega acompañada de una renovación de la bodega y de nuevas formas de servicio que buscan acercar todavía más la cocina al comensal.

Peña es burgalesa, sumiller formada en la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao y con paso por el grupo Etxanobe. Suárez la ha incorporado para trabajar sobre una bodega que reúne 500 referencias de todo el mundo, 100 de ellas canarias. La línea que marca el proyecto sigue siendo la misma desde el inicio: vinos que se identifiquen con su territorio, que expliquen su paisaje y su clima y que reflejen al productor.

El chef y la sumiller insisten en una selección basada en vinos de pequeñas bodegas y en elaboraciones que mantengan esa identidad. En la carta conviven grandes nombres de Borgoña, Burdeos o Champagne con vinos canarios, ecológicos y biodinámicos. Suárez habla de vinos sin maquillaje, con historia, pensados para acompañar la cocina sin taparla.

Dentro de esa idea se sitúa Atlantika, el maridaje sin alcohol que el restaurante presenta como el primer y único NoLo de Islas Canarias. La propuesta, creada a partir de la transformación líquida y creativa del territorio, se ha convertido en una parte central del relato de Haydée y, según el equipo, está teniendo un gran éxito. Suárez subraya que la bebida no se entiende como un elemento secundario, sino como una parte más del discurso gastronómico, con el mismo peso que cada plato.

Haydée es, además, el único restaurante de Canarias nominado White Star por la Star Wine List gracias a su carta de vinos. Ese reconocimiento refuerza la apuesta del local por una bodega amplia y muy trabajada, en la que la selección no responde solo a la procedencia, sino también a la forma en que cada vino expresa su origen.

La otra gran novedad está en la sala. Suárez ha impulsado un servicio basado en el uso del gueridón ante el cliente, con la intención de difuminar las fronteras entre cocina y comedor. La idea es que parte del trabajo se termine o se presente delante del comensal, tanto en la metodología como en los acabados y la escenificación.

Ese mismo planteamiento se aplica al café. Haydée ha incorporado café de Tenerife, cultivado en San Juan de la Rambla por Oceanic Coffee, de la variedad Starmaya. El restaurante lo describe como un café afrutado, de acidez brillante y con notas de chocolate negro y frutos del bosque. Para extraer sus matices, se prepara en gueridón delante del cliente, con V60 para una o dos personas y con Chemex a partir de tres.

La caja de infusiones también incorpora una pieza singular: trigo barbilla tostado en el propio restaurante, un cereal remoto cuya recuperación lideró Suárez. A ello se suman tés verde, blanco, azul u oolong y negro, además de manzanilla egipcia.

El equipo trabaja ya en el nuevo menú, que debutará en octubre de este mismo año. Junto a las novedades culinarias, el chef ha avanzado en otra línea de trabajo propia: la elaboración de quesos en el restaurante. Suárez prepara piezas con leche de cabra y oveja, cuajos animales y vegetales, y maduración en la cava propia del local. Esa colección de quesos personales y exclusivos se estrenará con el nuevo menú.

El restaurante ocupa el edificio Casa Fuerte, el más emblemático del hotel, inspirado en una antigua fortaleza. El relato del espacio gira en torno a la llegada de los barcos y al desembarque en una zona que funciona como refugio y entrada a la fortaleza. Desde allí se suben unas escaleras hasta el núcleo del restaurante y la casa de Haydée.

El hotel se sitúa frente al Atlántico y cuenta con cuatro piscinas de agua de mar, el Vitanova Thalasso Spa & Wellness Center, el rooftop Azotea Sunset Bar, Bocana Beach Club y zonas Gold Level. El restaurante tiene entrada directa desde el exterior, por lo que no es necesario pasar por el hotel para acceder desde fuera.

Suárez, tras finalizar el Grado Medio de Alimentación y Bebidas en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife en 2009, hizo prácticas en el Hotel Atlantis Bahía Real 5 estrellas GL de Fuerteventura. Después trabajó con Ferran Adrià en La Alquería, en Hacienda Benazuza-elBulli Hotel, en Sevilla, y en Martin Berasategui***, en Lasarte. Más tarde regresó a Tenerife para trabajar como jefe de partida en MB**, en el Hotel Ritz Carlton Abama.

Su paso por La Alquería le llevó de nuevo al equipo de los hermanos Adrià, esta vez como jefe de producción para el estreno de Heart Ibiza, en el verano de 2015. Ese mismo año ganó el XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias. En 2016 volvió a Tenerife y puso en marcha Haydée. También realizó stages en Azurmendi***, de Eneko Atxa, y en Nerua*, de Josean Alija.

En la actualidad, además de Haydée by Víctor Suárez, dirige Chicha Morada, de inspiración peruana, en Puerto de la Cruz. En 2017 recibió el Premio Mejor Jefe de Cocina Diario de Avisos. El 25 de enero de 2025 cerró el restaurante de La Orotava y el nuevo Haydée by Víctor Suárez abrió en el Hotel Gran Tacande Wellness & Relax 5*, en Costa Adeje. En su anterior ubicación obtuvo una Estrella Michelin y un Sol Repsol.

Haydée abrió el 28 de mayo de 2025. El restaurante ofrece dos menús, Atlántico de 10 pases por 130 euros y Raíz de 15 pases por 165 euros, con maridajes opcionales de 70 a 180 euros. El maridaje Atlantika, sin alcohol, tiene un precio de 55 euros y se presenta como un viaje líquido de las islas al océano, con fermentaciones contemporáneas que celebran la biodiversidad atlántica y la identidad canaria. El equipo lo completan Jaime Melián en cocina, Laura Martín en pastelería, Facundo Rodríguez en sala y Ángela Peña como sumiller.