

Cinco años de escándalo: Scandal Dinner Show se viste de gala con cuatro Estrellas MICHELIN

[@scandal](#)

Scandal Dinner Show con Jesús Camacho, Borja Marrero, Adrián Bosch y Víctor Suárez firman un menú irrepetible para celebrar el quinto aniversario de la experiencia nocturna más audaz de Costa Adeje

Hay eventos que nacen para entretener, otros para emocionar. Y después están los que logran ambas cosas con un equilibrio milimétrico, como si de una partitura orquestal se tratara. Scandal Dinner Show cumple cinco años –que no son pocos en el mundo del entretenimiento– y para celebrarlo ha decidido subir el listón hasta una cumbre pocas veces alcanzada en [Canarias](#): cuatro **Estrellas MICHELIN**, ocho platos, un solo escenario. Todo ocurrirá el 18 de octubre, en la Sala Las Olas del hotel GF Victoria. Pero no será una cena cualquiera. Será *El Capítulo Prohibido*.

Un menú que también es espectáculo

La idea detrás del evento es tan ambiciosa como seductora: convertir cada plato en una escena, cada bocado en una historia. Y para ello, Scandal ha reunido a cuatro de los chefs más respetados de la cocina contemporánea canaria: **Jesús Camacho**, chef ejecutivo de *Donaire* y anfitrión de la noche; **Borja Marrero**, defensor incansable del territorio desde *Muxgo* en Gran Canaria; **Adrián Bosch**, al frente del sofisticado *San-Hô*; y **Víctor Suárez**, alma creativa del restaurante *Haydée*.



El menú será un viaje de ocho actos, donde cada cocinero firma dos platos que se entrelazan con la puesta en escena artística diseñada por Lindsay Nartey, directora creativa de Scandal Dinner Show. Alta cocina y espectáculo en sincronía, sin que uno eclipse al otro.

Jesús Camacho lo define con claridad: “Es un reto, sí, pero también una oportunidad única. No sabemos cuándo se repetirá algo así, por eso lo estamos preparando con máximo respeto y entrega. Cuatro Estrellas MICHELIN en un mismo menú, dentro del mejor dinner show de Canarias... no es algo que suceda todos los días”.

Platos con nombre propio y sello de autor

El recorrido comienza con Camacho abriendo y cerrando la experiencia. Su primer plato: un *choux de atún*, *mojo rojo* y *papa bonita*, donde técnica y producto se dan la mano. El cierre dulce corre también a su cargo: un *pad thai* reinterpretado como postre, con *chocolate con leche*, *curry rojo*, *sésamo*, *mango* y *lima*, que promete un final sorprendente, profundo y multicultural.



Los aceites de oliva virgen extra son mantecosidad
Borja Marrero, fiel a su cocina de raíces, trae a la mesa un *brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta*, y un segundo pase donde el *mejillón* se convierte en protagonista, marinado en *aceite de pipa de almendro quemada* y acompañado de una *sopa de cebolla tatemada*. Sabores intensos y elegancia vegetal.



Chef Adrián Bosch

Adrián Bosch propone una doble oda al equilibrio: *zanahoria escabechada con matices marinos* como primer plato, seguido de un refinado *pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux*, toda una declaración de técnica y sensibilidad.



Chef Víctor Suárez

Víctor Suárez aporta contraste e intensidad con su *cherne negro en mojo hervido*, un guiño a las raíces isleñas sin renunciar a la sofisticación, y un postre de *plátano*,

ingrediente icónico que él transforma en una experiencia gustativa elevada y sutil.

Cada creación, pensada para dialogar con el entorno, vendrá acompañada de una selección de vinos canarios cuidadosamente elegida para reforzar el protagonismo del territorio y su diversidad vitivinícola.

Scandal Dinner Show: cuando la cena se convierte en escena

Desde sus inicios, Scandal Dinner Show ha apostado por romper los moldes del entretenimiento nocturno en Canarias. Pero este aniversario va un paso más allá. Por primera vez, el menú se convierte en el eje de la noche. La cocina entra al escenario no como acompañamiento, sino como protagonista. Lindsay Narthey lo resume con entusiasmo: “En Scandal, ninguna noche es igual. Pero esta va a ser especial. No celebramos solo cinco años, celebramos una forma de hacer las cosas diferente”.



La elección del espacio también responde a esa filosofía: la

Sala Las Olas, dentro del GF Victoria, es un escenario que respira exclusividad y que permite que cada detalle del evento se perciba como único. Luz, sonido, servicio, arte y gastronomía se alinean para ofrecer una experiencia que difícilmente podrá repetirse.

Costa Adeje, epicentro de lo escénico y lo gastronómico

Detrás de esta propuesta se encuentra el Grupo Fedola, y su presidenta, **Victoria López**, lo tiene claro: “Esta noche es mucho más que un aniversario. Es una muestra de lo que podemos lograr cuando unimos talento, pasión y visión. Scandal y Donaire son dos marcas de la casa, y verlas colaborar en algo tan ambicioso nos llena de orgullo”.

Con esta cita, Costa Adeje se posiciona no solo como destino turístico, sino como enclave de alta gastronomía y cultura contemporánea. La combinación de chefs de prestigio, narrativa escénica, cocina de territorio y maridaje con identidad sitúa al evento en una liga propia. Es una noche que no solo se disfrutará en boca: se recordará.