

Donaire presenta 'Food In Progress' con Xavi Donnay, Mejor Pastelero del Mundo 2020, y Jesús Camacho, chef estrella Michelin

El restaurante Donaire, ubicado en el hotel GF Victoria en Tenerife, inicia el 2025 con un evento gastronómico único: 'Food In Progress', una jornada dedicada al arte de la alta pastelería que tendrá lugar el próximo domingo 2 de febrero. Este encuentro reúne a dos grandes nombres de la gastronomía: Xavi Donnay, chef pastelero del restaurante Lasarte en Barcelona, galardonado con 3 estrellas Michelin y elegido Mejor Pastelero del Mundo en 2020, y Jesús Camacho, chef del restaurante Donaire y reciente merecedor de una estrella Michelin.



Una colaboración de alto nivel

Xavi Donnay es reconocido a nivel internacional por su capacidad de transformar **la pastelería** en una **experiencia sensorial** única, combinando técnica, creatividad y respeto por los ingredientes. Por su parte, **Jesús Camacho**, con una sólida formación en **pastelería**, ha demostrado cómo los **sabores dulces** pueden integrarse magistralmente en la **cocina salada**, creando propuestas **innovadoras** que destacan en el panorama **culinario de Canarias**.



Chef Jesús Camacho

“Colaborar con Xavi Donnay en este evento es un privilegio y una oportunidad para elevar aún más nuestra propuesta en el restaurante Donaire”

Chef Jesús Camacho

Un taller interactivo y un menú exclusivo

‘Food In Progress’ incluye un taller práctico donde los asistentes aprenderán de la mano de estos maestros a perfeccionar técnicas de **alta pastelería**. Este espacio está diseñado tanto para aficionados como para [profesionales](#), convirtiéndolo en una experiencia enriquecedora para todos los niveles.

Posteriormente, se servirá **un menú exclusivo** creado especialmente para esta jornada, en el que **Jesús Camacho y Xavi Donnay** demostrarán su talento con creaciones únicas que conectan **la tradición y la innovación**.



Postre Xavi Donnay





Xavi Donnay

Donaire In Progress: innovación y

aprendizaje constante

El evento forma parte del programa '[Donaire In Progress](#)', una iniciativa del **restaurante** para explorar, aprender e **innovar** en el ámbito **culinario**. Este ciclo contará con más actividades a lo largo del año, incluyendo '**Wine In Progress**', una propuesta que reúne a expertos del **mundo del vino** para compartir sus conocimientos y explorar nuevas perspectivas en **maridajes**.

Un punto de referencia en la gastronomía de Tenerife

Con su reciente **estrella Michelin**, el **restaurante Donaire** continúa posicionándose como un **referente gastronómico en Tenerife**. Su enfoque en la **creatividad**, el respeto por los **ingredientes locales** y la búsqueda constante de **innovación** hacen de su propuesta una experiencia que trasciende fronteras.

Las entradas para '**Food In Progress**' ya están disponibles, con **plazas limitadas** para garantizar una experiencia exclusiva. Reserva ahora y disfruta de un evento que promete ser inolvidable para los **amantes de la gastronomía**.

Fecha: Domingo, 2 de febrero de 2025

Lugar: Restaurante Donaire, hotel GF Victoria, Tenerife

Entradas: Aforo limitado. Reserva en [sitio web].

No te pierdas esta oportunidad única de disfrutar de la magia de la pastelería en manos de dos chefs excepcionales. ¡Te esperamos en 'Food In Progress'!