

Duke abre en la Casa del Duque con una fusión mediterránea y japonesa

El pasado 26 de diciembre de 2024, Santa Cruz de Tenerife fue testigo del nacimiento de [DUKE](#), un restaurante que promete redefinir la escena **culinaria** con una innovadora propuesta que **fusiona** lo mejor de las **cocinas mediterránea y japonesa**.

Gastro Run Run

En el corazón de la ciudad, DUKE se presenta como un espacio donde tradición y vanguardia se encuentran para ofrecer una experiencia gastronómica única.



Chef Bernabé Gutiérrez Saavedra

La esencia de **DUKE** radica en la armonía entre dos **mundos culinarios** excepcionales. La frescura y delicadeza de la **cocina japonesa** se entrelazan con los **sabores intensos** y vibrantes de la **dieta mediterránea**, dando lugar a platos [sorprendentes](#) diseñados para deleitar los **paladares** más exigentes.

Desde sashimis de primera calidad hasta arroces impregnados de sutiles notas de dashi y pescados frescos, cada creación

refleja la maestría y pasión de un equipo de chefs liderados por Bernabé Gutiérrez, cuya visión aporta un enfoque innovador a esta fusión cultural.

El **restaurante**, cuidadosamente diseñado con un estilo minimalista y acogedor, captura la esencia de ambas culturas. Sus interiores combinan detalles contemporáneos con inspiración **japonesa**, creando el ambiente perfecto para cenas íntimas, celebraciones especiales o reuniones de negocios.

DUKE será un viaje culinario donde el sabor, la creatividad y la cultura se unen en cada plato, ofreciendo a sus comensales una experiencia inolvidable.