

Exclusividad y alta cocina canaria a 4 manos en Las Terrazas de Abama Suites

Las Terrazas de Abama Suites, el próximo 9 de agosto, Tenerife será testigo de uno de los **eventos gastronómicos** más esperados del año. Dos de los **chefs** más destacados de las Islas Canarias, **Sergio Fuentes**, del restaurante **Melvin by Martín Berasategui**, y **Víctor Suárez**, del restaurante **Haydée** con una **estrella Michelin**, unirán sus talentos para crear un [exclusivo menú](#) que rinde homenaje a los productos canarios. Este evento se celebrará en el **restaurante insignia del hotel Las Terrazas de Abama Suites** y promete ser una experiencia culinaria sin igual.



Un viaje culinario por la tradición canaria

El evento, que se llevará a cabo el viernes 9 de agosto, ofrece una rara oportunidad de disfrutar de la **excelencia culinaria** de dos maestros de la **cocina canaria**. **Sergio Fuentes y Víctor Suárez**, quienes compartieron fogones en el **MB**** entre 2014 y 2016, se [reencontrarán](#) para sorprender a los asistentes con un **menú degustación** que combina **creatividad y tradición**. Esta colaboración promete extraer lo mejor de los **productos locales**, destacando la riqueza y diversidad de la **gastronomía de las Islas Canarias**.



Menú exclusivo de Sergio Fuentes y Víctor Suárez

Sergio Fuentes, del **Melvin by Martín Berasategui**, presentará una selección de platos meticulosamente elaborados, entre los que se incluyen un bollito relleno de **requesón de Montesdeoca** con **tartar de camarón de El Hierro** y finas láminas de **vaca de**

raza basta canaria con **yema curada** y **crema helada** de **pimientos rojos asados**. Por su parte, **Víctor Suárez**, de **Haydée**, deleitará con su reconocido **tomate fermentado** del menú **Raíz**, un exquisito **salpicón de calamar**, **trigo barbilla**, **cherne negro** en **mojo hervido** con **espuma de pil pil** y un **postre creativo** de **plátano** que promete sorprender a todos los comensales.



Las Terrazas de Abama Suites

Las Terrazas de Abama Suites: Detalles del evento y la experiencia

El evento, que tendrá lugar en **Las Terrazas de Abama Suites** entre las 18:30 y las 21:30 horas, será exclusivo para 60 personas. El precio del **menú degustación** es de 120€, con la opción de armonía de **vinos de las Islas Canarias** por un adicional de 50€. El restaurante **Melvin by Martín Berasategui**, ubicado en **Guía de Isora**, ofrece una **experiencia gastronómica**

única con vistas espectaculares al **océano Atlántico** y la **isla de La Gomera**, todo en un entorno decorado por la prestigiosa interiorista **Rita Rosés**.

Sobre los chefs

Sergio Fuentes

Sergio Fuentes inició su carrera en la marca Berasategui, realizando prácticas en el MB** tras sus estudios en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid. Su formación continuó en el prestigioso restaurante Azurmendi de Eneko Atxa, con tres estrellas Michelin. Desde 2017, Fuentes ha sido parte del equipo del Melvin by Martín Berasategui, primero como sous chef y desde 2022 como chef principal. Su cocina destaca por su personalidad única y su respeto por los productos locales, especialmente los del mar y la huerta tinerfeña.

Víctor Suárez

Víctor Suárez, chef del restaurante Haydée, ha sido influenciado por figuras como Martín Berasategui y los hermanos Adrià. Su carrera incluye prácticas en Azurmendi y Nerua en el Guggenheim de Bilbao. Bajo su liderazgo, Haydée ha obtenido una estrella Michelin, ofreciendo una experiencia culinaria que busca dejar un recuerdo duradero en cada comensal.

Para quienes deseen complementar la **experiencia gastronómica** con una estancia en el hotel, **Las Terrazas de Abama Suites** ofrece 161 suites y ha sido reconocido como **el mejor de España por los World Travel Awards**.

Este evento culinario no solo celebra la **alta cocina canaria**, sino también la amistad y colaboración de **dos chefs** que comparten una visión común de **excelencia** y respeto por los **productos locales**. Una cita ineludible para los amantes de la **gastronomía en Tenerife**.