

Gastro Rum Rum: El Chef Nacho Hernández Almira se lanza a la cocina mexicana en Santa Cruz de Tenerife

Santa Cruz de Tenerife está a punto de recibir una dosis de sabor y autenticidad mexicana de la mano de un chef muy querido y reconocido en la escena gastronómica local. Según nuestras fuentes fiables, el talentoso [Chef Nacho Hernández Almira](#), conocido por su cocina “**viajera**” y su habilidad para fusionar sabores de todo el mundo, está preparando la apertura de un nuevo local en colaboración con su hermano.

El restaurante, que parece llevará el nombre **Los Hnos. Hernández**, compartirá local con **Sabela Bar** (Sabela Bar en horario de mañana y Hnos. Hernández en horario de noche), enriqueciendo la oferta nocturna y prometiendo una renovación total del espacio y un menú que hará las delicias de los amantes de la auténtica cocina mexicana.

¿Quién es Nacho Hernández Almira?







Para aquellos que quizás no estén tan familiarizados con su trayectoria, **Nacho Hernández Almira** ha tenido una carrera marcada por la [innovación y la excelencia](#). Después de destacar en restaurantes de renombre como **Azafrán** y **Aceituna** en **Tenerife**, **Nacho** sufrió el impacto de la crisis económica que trunció estos proyectos. Sin embargo, su talento no pasó desapercibido para los hermanos **Javier y Carlos Cabrera Losada**, del grupo **Monkey**, quienes confiaron en él para liderar **The Oriental**. Bajo su dirección, este restaurante se convirtió en un referente de la cocina asiática de fusión nikkei en la isla, logrando el **Premio a la Mejor Cocina Extranjera** de **DIARIO DE AVISOS**.

Una cocina viajera

El estilo gastronómico de **Nacho Hernández Almira** es una sinfonía de influencias globales. Como él mismo afirma, su cocina es “**viajera**”, impregnada de los sabores y técnicas que ha descubierto durante sus numerosos viajes por países como **Perú, Costa Rica, Panamá y México**. **Hernández** ha sabido

trasladar estas experiencias internacionales a los productos locales de **Canarias**, como los pescados frescos, el cochino negro, las mieles y los productos de la huerta.

La noticia de esta nueva aventura gastronómica ha generado un gran revuelo entre los aficionados a la gastronomía en **Tenerife**. Todos estamos ansiosos por ver cómo **Nacho** y su hermano fusionarán la rica tradición culinaria mexicana con los ingredientes frescos y autóctonos de **Canarias**.

¿Qué delicias nos tendrán preparadas los **Hnos. Hernández**? ¿Serán sus tacos al pastor tan irresistibles como sus creaciones nikkei? Solo el tiempo lo dirá, pero una cosa es segura: este nuevo restaurante promete ser una parada obligatoria para todos los foodies y amantes de la buena cocina en **Santa Cruz de Tenerife**.

¡Mantente atento para más detalles y no te pierdas la apertura de Los Hnos. Hernández!