

Icíaar y Juan Carlos Pérez, la pareja de Moral, nominados a Cocinero Revelación

Apenas llevan unos meses, desde finales de junio, al frente del **Moral**, un coqueto local con barra y unas siete mesas ubicado en una **casa catalogada de 1890**, en la calle **Jesús Nazareno de Santa Cruz de Tenerife**, que ofrece una cocina de la que se habla mucho y además bien por las esquinas de la ciudad.

Ahora, el eco de su trabajo ha llegado a oídos de la Villa y Corte del Reino con la nominación del tándem que forman Icíaar Pérez y Juan Carlos Pérez al prestigioso premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2025, una cita que se celebrará desde el 27 al 29 del próximo mes de enero en el pabellón Ifema de Madrid.

Este ilusionante proyecto muestra la apuesta más [personal](#) de esta joven pareja, que se muestra entre “**agradecidos e ilusionados**” por figurar entre los doce nominados a este galardón, que representa un acicate para continuar “**la línea de trabajo que nos hemos marcado**” por lo que supone de “dar visibilidad a lo que hacemos, sostener la rentabilidad del negocio y brindar satisfacción a nuestros **clientes**”.

Ya durante su anterior etapa en el **Restaurante Poemas by Hermanos Padrón**, en el **hotel Santa Catalina de Las Palmas**, conquistaron una **estrella Michelin** y un **sol Repsol**, y ahora, sin superfluas vanidades, se han decidido por acomodar una **cocina propia**, concebida desde el amor que sienten por sí

mismos y también hacia el oficio.





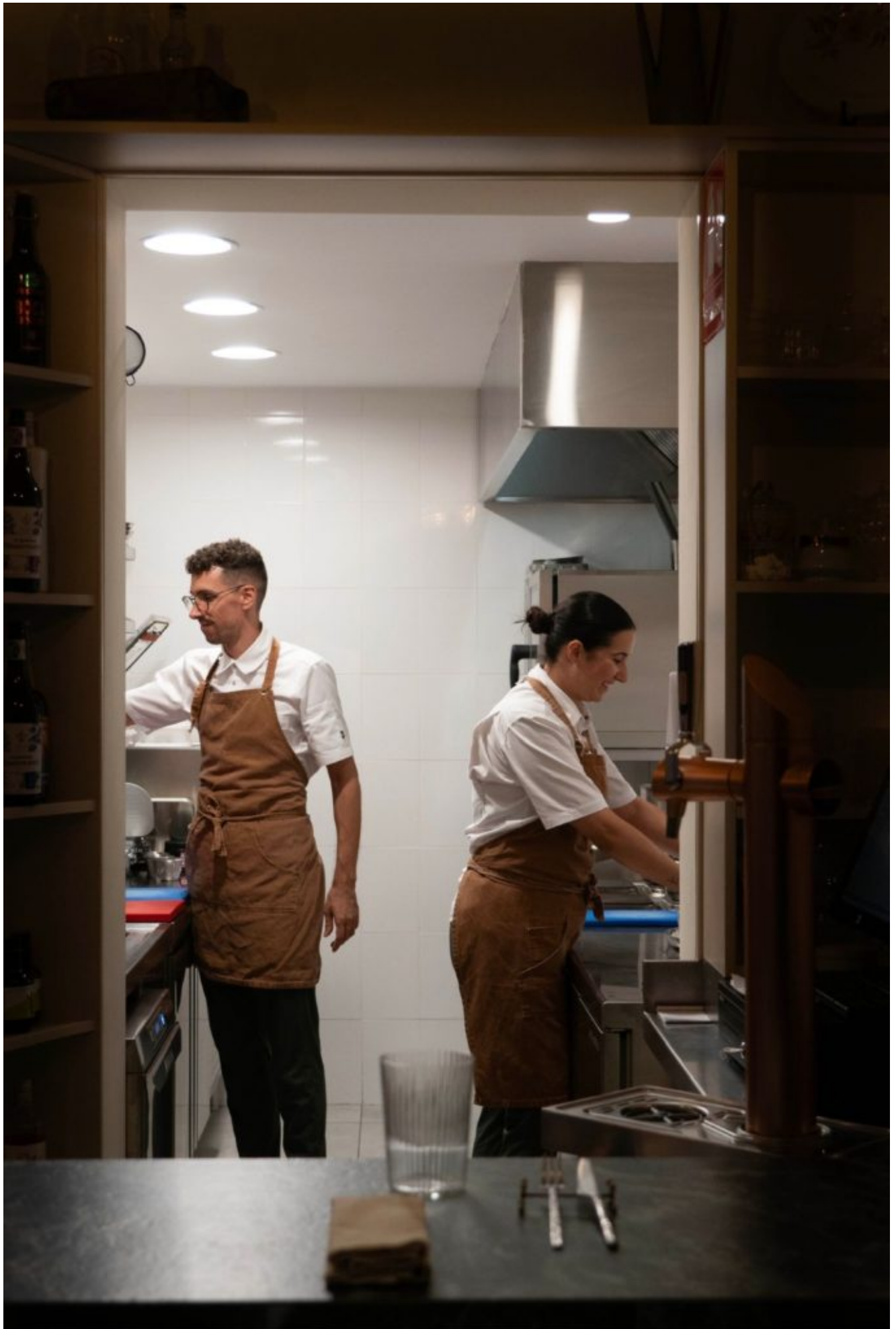




Moral



En **Moral** se **cocina** con pasión y aunque huyen de [catalogaciones](#) en sus **platos** se percibe respeto hacia el producto, **sabrosas combinaciones**, dominio de las técnicas, capacidad para sorprender y claros **guiños** a las **cocinas francesa y vasca**, magníficas escuelas.



El resultado es una carta atemperada con ensalada de tomate corazón de buey y mar azul en varias texturas, aliñados con unos toques de parchita; berenjena glaseada con anguila ahumada, champiñón Portobello laminado y salsa de yogur; garbanzos con foie; raya acompañada de una marinera salsa de mejillones, intensos tirabeques y aromático perejil; [un](#) magret de pato; albóndigas de cordero lechal con salsa de tomate especiada y como final dulce, flan con crema de chantilly y mascarpone.

El premio lo disputarán junto a otras diez jóvenes promesas de sólida formación cuyo trabajo ha llamado la atención de los mentores de Madrid Fusión por su claridad de ideas, entusiasmo, preparación, técnica y capacidad para anticiparse al futuro.

Las otras candidaturas

Beatriz Fernández y Rodrigo Fernández (Restaurante Arsa, Logroño)

Logroño

El éxito acompaña a esta pareja de jóvenes cocineros, andaluza y riojano, en un restaurante de interiorismo llamativo tan alegre como sus propias recetas. Beatriz, sevillana y torrente de energía, y su esposo riojano, Rodrigo, entablan un diálogo entusiasta entre sabores distantes. Cocinan con un desenfado ajeno a reglas y ataduras platos impredecibles, no exentos de técnica, donde entrelazan recetas y sabores de sus respectivos lugares de origen. En La Rioja, constituyen un torrente de aire fresco presidido por el atrevimiento y una ilusión a raudales.



Rita Llanes y Manu Lachica (Restaurante Leartá, Sevilla) A diario, **Rita y Manu** hacen gala de su sensibilidad y conocimientos. **Cocinan** en un **restaurante** encantador con capacidad para pocos **comensales** donde ahondan en **sabores populares** de su tierra que reinterpretan con el rango de alta **cocina**. O lo que es igual, **Andalucía** a **mordiscos** en complicidad con un repertorio de pequeños proveedores artesanos que abastecen su **despensa**.

Sus **platos** agrupan **texturas, temperaturas y sabores** entrelazados con equilibrio. Las **sopas frías**, los **salpicones**, **picadillos** y **pucheros** les permiten demostrar su imaginación y dominio técnico. **Cocina** joven que expresa mucho con pocos elementos.

Ausiàs Signes y Felicia Guerra (Restaurante Ausiàs, Pedreguer, Alicante)

Alicante

Ausiàs Signes interpreta la **cocina salada** de manera diferente. En 2022, con 26 años se alzaba con el premio **Pastelero Revelación en Madrid Fusión** en la categoría de **postres** de restaurante cuando oficiaba en la partida de **pastelería** del **restaurante Tatau en Huesca**.



En **Pedreguer** gestiona ahora un local encantador con la ayuda de su esposa, **Felicia Guerra**, a su vez **cocinera** y **pastelera**. En su doble papel compone platos ligeros que ensamblan con el mismo atrevimiento salazones, hierbas aromáticas, chacinas y casquería, que levaduras de panadería, **encurtidos** y **frutas**. **Platos** que trasmiten inmediatez y engrandecen **productos** cotidianos con la precisión de un **pastelero**.

Lucía Gutiérrez (Restaurante Lur, Madrid)

Madrid

En su apacible **restaurante**, **Lucía Gutiérrez**, discípula del gran **cocinero Hilario Arbelaitz**, ha comenzado a llamar la atención en el barrio de **Legazpi**. **Cocinera** de 22 años que con un minúsculo equipo atiende a poco más de diez **comensales**.



Doce meses después de su inauguración, en su nueva etapa, demuestra una madurez impropia de su edad en las parcelas **saladas** y **dulces**. Elabora **platos** tranquilos, reconocibles, de fondos trabajados a conciencia, con una chispa innegable. A pesar de su corta edad, **Gutiérrez** arriesga y demuestra atrevimiento con los puntos de **cocción** que controla al milímetro. Meticulosidad que alcanza al momento **dulce**.

Àngel Esteve (Restaurante Sisé, Lleida)

Lleida

Los platos del risueño **Àngel Esteve** dejan traslucir detalles de sus vivencias. Actualiza una cocina que alude a recuerdos de familia, a **cazuelas** y **brasas** a partes iguales. Reinterpretaciones cercanas, sentidas y modernas derivadas del **recetario** de su entorno y de su infancia.



En sus avatares cotidianos le respalda **Marc Chic**, con quien sintoniza en afinidades y criterios. Ambos se desenvuelven en

un espacio abierto de cara a los **comensales**. «Nuestra forma de trabajar pasa por dar aplicaciones diferentes a **productos** conocidos», afirma. Su bagaje profesional revela tanta sensibilidad como conocimientos técnicos. El punto final lo aportan **dulces** de tanta envergadura como su **tarta de chocolate**.

Claudia Merchán y Áxel Smyth (Restaurante Simpar, Santiago de Compostela)

Santiago de Compostela

Los platos de Claudia y Áxel, ligeros y contemporáneos, ponen de manifiesto sus sólidos anclajes en las raíces gallegas. En su moderno restaurante sirven un único menú en el que alternan creaciones de temporada con otras que reformulan recetas tradicionales de su tierra.



Siempre con detalles que sorprenden, como su **escabeche cítrico de bonito**, los **pescados al horno** con la clásica ajada interpretada a su manera o la tarta de Santiago deconstruida, ejemplos de su sensibilidad y dominio técnico. Del conocimiento que **Áxel** posee del **recetario** popular dejan constancia sus monumentales **croquetas** y los **callos a la gallega** con los que acaba de ganar el primer premio en el concurso celebrado en **San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country**.