

La fusión gastronómica entre La Laja y La Laja y Haydée triunfa en Costa Adeje

Los chefs Víctor Suárez y Lázaro Rodríguez, crearon un festín culinario en el sur de Tenerife

El Restaurante La Laja de GF Gran Costa Adeje acogió un evento culinario con estrella MICHELIN, donde Lázaro Rodríguez, al frente de La Laja, y Víctor Suárez, chef del Restaurante Haydeé, fusionaron sus estilos gastronómicos ofreciendo una experiencia culinaria única a cuatro manos.

La jornada contó con un menú degustación compuesto por nueve platos, cuatro de ellos creados por chef de La Laja y otros cinco que propuestos por el chef del Haydeé, recientemente galardonado con una estrella MICHELIN.

Comenzó con el caviar gomero; un aperitivo que despertó los sentidos chef y preparó el paladar para el festín culinario que estaba por venir. La sardina en vinagre con crema de queso capturó la esencia del mar con un toque de cremosidad.





El cherne negro con mojo hervido y espuma de [pilpil](#) presentó una combinación de ingredientes locales con una presentación elegante. Y el final dulce llegó con el gofio y la tarta de queso con galleta y cítricos para poner el broche de oro a la velada.

La cena a cuatro manos en La Laja, el restaurante a la carta de GF Gran Costa Adeje, ofreció a los comensales una oportunidad única para disfrutar de una experiencia gastronómica de primer nivel en el sur de Tenerife. El éxito de esta colaboración consolida aún más la excelencia culinaria de Tenerife.