

Muxgo reúne a tres estrellas Michelin en una cena única en Las Palmas

Borja Marrero, José Antonio Medina y Samuel Moreno cocinarán juntos una velada que celebra el territorio, el producto y la emoción

El próximo **martes 26 de noviembre**, el restaurante **Muxgo** (Hotel Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria) será escenario de una **cena irrepetible a seis manos**. Tres cocineros con estrella Michelin unirán sus cocinas, sus ideas y su territorio para ofrecer un menú que promete dejar huella en la memoria gastronómica de las islas.

Por una noche, **Gran Canaria, Ciudad Real y Guadalajara** compartirán mantel y esencia. Una cita que trasciende fronteras, pero que mantiene un [hilo conductor](#) claro: el respeto absoluto al origen y la búsqueda de la emoción en cada bocado.

Una cita que trasciende territorios

No se trata de una simple colaboración entre chefs, sino de una experiencia donde el **producto, la sostenibilidad y la identidad local** se convierten en lenguaje común.

El anfitrión, **Borja Marrero**, ha diseñado junto a **José Antonio Medina** y **Samuel Moreno** una cena que combina el alma rural de Castilla con la intensidad volcánica de Canarias.

Será una velada para degustar **tres formas de entender la cocina contemporánea desde la raíz**, en un entorno donde la elegancia y la coherencia conviven con la naturalidad del producto.

Además, el restaurante Muxgo, reconocido con la **Estrella Verde Michelin**, representa el ejemplo más sólido de sostenibilidad en la alta cocina canaria: su propuesta se nutre de una finca propia con huerto, ganado, quesería y colmenas, creando un sistema cerrado donde nada se desperdicia y todo se transforma en sabor.

Tres chefs, tres paisajes

■ Borja Marrero – Restaurante Muxgo (Gran Canaria)

[@Muxgo](#)

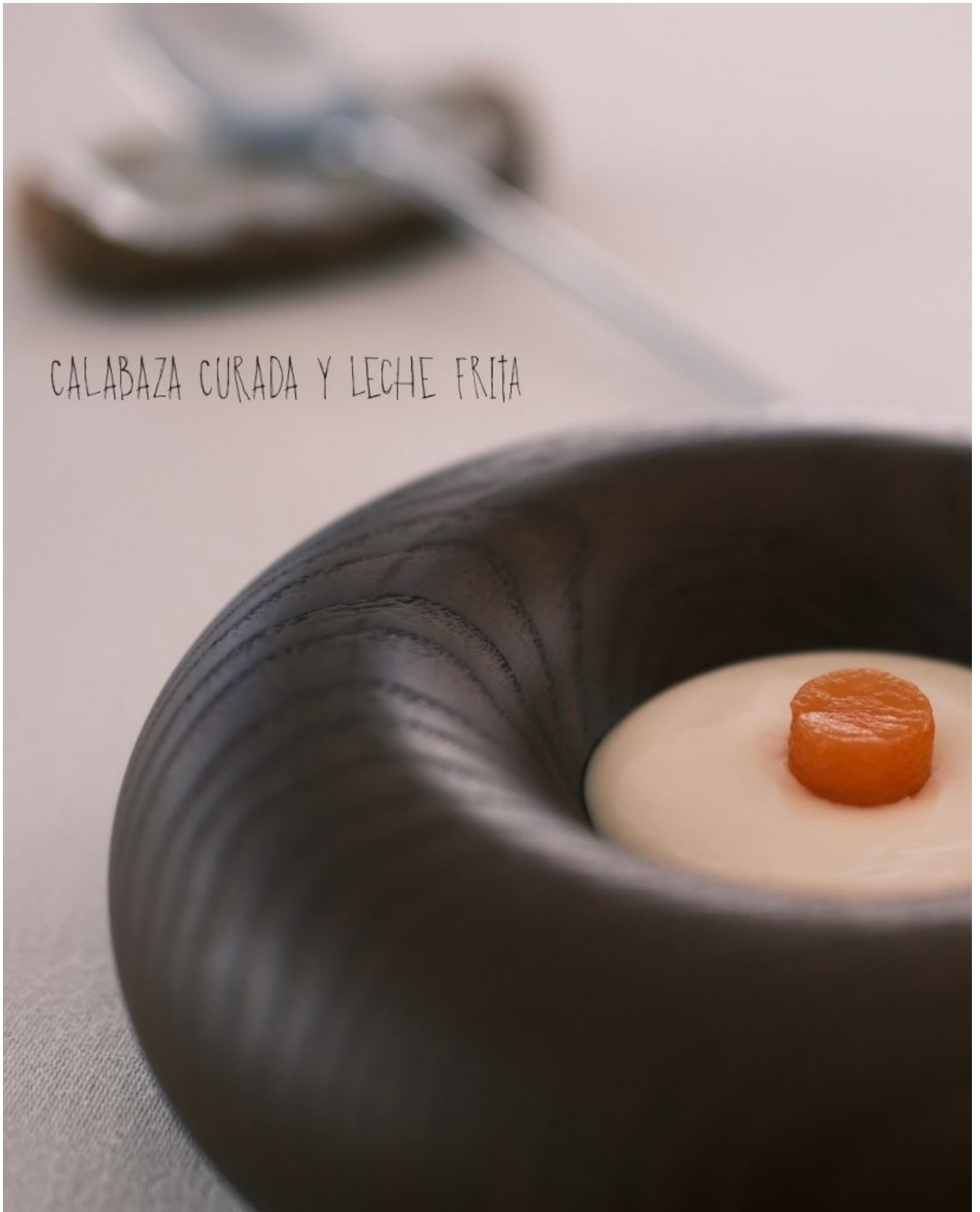
Chef, agricultor y defensor del producto local, **Borja Marrero** ha convertido su restaurante **Muxgo** en un proyecto pionero en economía circular.

Su cocina nace literalmente de la tierra: cultiva, cría y transforma todo lo que sirve, desde las verduras hasta los quesos, trabajando con productores de cercanía y manteniendo una trazabilidad total.





CALABAZA CURADA Y LECHE FRITA





Su estilo combina técnica contemporánea con sabor emocional; cada plato cuenta una historia que empieza en los barrancos de Tejeda y termina en una mesa del Hotel Santa Catalina. En esta cita, Marrero será el hilo conductor de la velada, guiando al comensal a través de un relato culinario donde Canarias se saborea sin artificios.

■ **José Antonio Medina – El Coto de Quevedo (Ciudad Real)**

[@ElCotodeQuevedo](https://www.instagram.com/ElCotodeQuevedo)

Desde el corazón del Campo del Montiel, **José Antonio Medina** trae la fuerza de la tierra manchega a Gran Canaria. Su restaurante, **El Coto de Quevedo**, luce una estrella Michelin y representa la pureza de la caza, la huerta y el producto autóctono.

Medina cocina con memoria y con raíces: su carta habla de perdices, conejos, ciervos y de la paciencia de quien entiende que cada ingrediente tiene su momento.



Chef José Antonio Medina









Su presencia en Muxgo aportará ese carácter de **profundidad y tradición reinterpretada**, donde la rusticidad se viste de sutileza. Cada creación suya es un homenaje al paisaje

manchego, al fuego lento y al alma rural que no olvida de dónde viene.

■ Samuel Moreno – El Molino de Alcuneza (Guadalajara)

[@ElMolinodeAlcuneza](#)

Desde la sierra de Sigüenza, **Samuel Moreno** lleva años cultivando un discurso gastronómico basado en la pureza. En **El Molino de Alcuneza**, un antiguo molino familiar reconvertido en restaurante y hotel, trabaja junto a su hermana **Blanca Moreno** para expresar la autenticidad de su entorno.





Chef Samuel Moreno









Samuel y Blanca Moreno

Con **una estrella Michelin y Estrella Verde**, Moreno reivindica la cocina de montaña con un enfoque sensible y contemporáneo: verduras de huerto propio, panes artesanos, trufas, setas y caza ligera.

En esta cena, su propuesta dialogará con la de Marrero y Medina, aportando **frescura, contraste y armonía**. Su cocina tiene algo de poética: una forma de mirar el territorio sin ruido, donde cada producto conserva su voz original.

Lo que puedes esperar

[@HotelSantaCatalina](#)

El menú constará de **catorce pases** que unirán tres cocinas, tres maneras de sentir el paisaje y una sola emoción: el respeto por el sabor auténtico.

El recorrido llevará al comensal desde los aromas de la caza y los guisos de Castilla hasta la frescura de los vegetales canarios y los matices volcánicos que solo se encuentran en el archipiélago.

Cada plato será un capítulo de un relato común, donde los cocineros interpretan su tierra a través de texturas, temperaturas y silencios bien medidos.

El maridaje –cuidadosamente seleccionado– incluirá vinos de **Canarias, Castilla-La Mancha y otras regiones españolas**, escogidos para acompañar el paso entre los distintos universos sensoriales del menú.







La cena se desarrollará en un ambiente íntimo y elegante, con la atención al detalle que caracteriza a Muxgo. No habrá prisas, solo la promesa de vivir una experiencia completa, donde la gastronomía se convierte en conversación.

Detalles del evento

Restaurante Muxgo – Hotel Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria

Martes, 26 de noviembre de 2025 – 20:00h

180 € por persona (vino y maridaje incluidos)

Reservas: 828 150 028

www.muxgo.es

Instagram: [@muxgo_restaurante](https://www.instagram.com/muxgo_restaurante)

Una noche que celebra el sabor y la verdad

Más allá de las estrellas y los reconocimientos, esta cena

representa un mensaje claro: **la cocina sigue siendo un acto de verdad.**

Borja Marrero, José Antonio Medina y Samuel Moreno compartirán su forma de entender el territorio a través de la emoción, la técnica y el respeto absoluto por el producto.

Será una experiencia que une a tres regiones distintas, pero con un mismo propósito: recordar que cocinar es también una forma de cuidar la tierra.

Una oportunidad única para vivir, desde Canarias, una cena que promete quedarse en la memoria de quienes aún creen que el sabor auténtico tiene el poder de conmover.