

Rubén Cabrera

FOTO: Óscar León

El bulevar y caminos ladeados de playas de Costa Adeje, se encuentran siempre en constante ebullición de turistas en búsqueda de ofertas diferenciadoras en cuanto a gastronomía se refiere, tal pareciera que esta zona turística, como la Gran Manzana, nunca duerme y mucho menos ahora, cuando uno de los restaurantes icónicos de Tenerife “La Cúpula” se ha reformado y ha dado un cambio de 180ºc, adaptándose, si se puede, a la elegante y compleja cocina de Rubén Cabrera, reivindicándose como uno de los rincones con más novedades que ofrece en la alta gastronomía la isla de Tenerife.

“Decir que el chef Rubén Cabrera es talentoso es un eufemismo. Su genio reside en la comprensión acumulada tras años de pasión e investigación, de arte, territorios inexplorados, innovación y curiosidad”

Mientras que el cocinero cumple con su visión de una cocina emocional evolutiva basada en el producto; en el comedor, manteles blancos y las deslumbrantes guirnaldas de lámparas rojas reflejadas en los ventanales; le ofrece al chef un lienzo sobre el que derramar su incansable creatividad... todo transformado para acentuar las características originales y simetría del gran espacio de enormes ventanales con hermosas vistas a la Playa Fañabé.

La Cúpula, donde todo se ha combinado para crear uno de los restaurantes más espectaculares de la isla, continúa causando una algazara completa detrás de nosotros, pero Rubén Cabrera, tranquilo y atento, sostiene su mirada vanguardista y experimental, a pesar de la actividad a su alrededor.

Su dedicación a la creación constante de platos distintivos que se ejecutan con precisión y una presentación impecable, ha

llevado al Campeón del III Certamen Nacional de Gastronomía, a superar las expectativas.

El Restaurante La Cúpula está perfectamente concebido en todos los sentidos. El nombre en sí representa el símbolo que corona el edificio principal del Hotel Jardines de Nivaria. Miles de piedras de colores y vidrio emplomado representan el cielo estrellado y las constelaciones visibles en Tenerife durante el equinoccio. La Cúpula, en su diseño sin precedentes y la atención aguda a los detalles, representa un nuevo tren de bienvenida al pensamiento vital de la cocina contemporánea que puede disfrutarse en Tenerife.

Decir que el chef Rubén Cabrera es talentoso es un eufemismo. Su genio reside en la comprensión acumulada tras años de pasión e investigación, de arte, territorios inexplorados, innovación y curiosidad. Mientras que de él se hace a menudo referencia a la vanguardia tecnicista, para mi alivio, se disocia a sí mismo de esa referencia. Él es un artista que busca la excelencia. Inspirado por la riqueza de cada producto que para el chef debe ser “peculiar, diferente y dinámico”, esta influencia se manifiesta en el propio estilo progresivo de Cabrera y en la elegancia de cada propuesta cabalmente equilibrada.

Recetas de autor en un exclusivo salón de inspiración Art Nouveau.

Dirección: Playa Fañabé, Calle Paris, s/n, 38670 Costa de Adeje, Santa Cruz de Tenerife.

Reservas: +34 922 71 33 33