

Melvin Alchemy agita Abama con una cena donde Sergio Fuentes y Yoni Mesa funden alta cocina y coctelería de autor

[@melvinbymartinberasategui](#)

El 4 de abril, Melvin by Martín Berasategui acogerá en Guía de Isora una experiencia gastronómica en la que la cocina de autor y la coctelería creativa dialogarán desde el producto canario, el paisaje atlántico y la complicidad de dos talentos que conocen bien el lenguaje del territorio.

Una experiencia gastronómica diferente en Melvin by Martín Berasategui

No siempre aparece una propuesta capaz de colocar al mismo nivel creativo la cocina y la coctelería sin que una termine haciendo de acompañante de la otra. Eso es, precisamente, lo que plantea **Melvin Alchemy**, la experiencia que tendrá lugar el próximo 4 de abril de 2026 en **Melvin by Martín Berasategui**, dentro de **Las Terrazas de Abama Suites**, en Guía de Isora. Allí, el chef **Sergio Fuentes** y el bartender **Yoni Mesa** unirán sus mundos en una velada pensada para que cada pase del menú encuentre su reflejo natural en la copa, y para que cada cóctel no funcione como mero maridaje, sino como una extensión del discurso gastronómico.



La cita comenzará a las 19:00 horas en la terraza del Lobby Bar con un aperitivo y un cóctel de bienvenida frente al Atlántico, antes de trasladarse al comedor del restaurante para desarrollar un único pase con plazas limitadas. El precio será de 150 euros por persona, y la experiencia contará también con una opción sin alcohol concebida con la misma lógica, el mismo cuidado y la misma voluntad narrativa. Más que una cena temática, la propuesta aspira a convertirse en una conversación a cuatro manos donde el producto local, la técnica y la sensibilidad de ambos creadores actúan como un mismo idioma.

Melvin, uno de los espacios gastronómicos más sólidos del sur de Tenerife

El lugar elegido no es casual. **Melvin by Martín Berasategui** lleva tiempo consolidado como una de las mesas con más personalidad del sur de Tenerife, no solo por el peso del nombre que lo respalda, sino por la forma en que ha sabido construir una identidad propia dentro del universo gastronómico de Abama. Inaugurado en 2017 en el Social Club de Las Terrazas de Abama Suites, el restaurante ha trabajado

desde el principio con una cocina que enlaza el rigor técnico de la tradición vasca con la riqueza de la despensa canaria, haciendo convivir pescados insulares, carnes bien tratadas, arroces, fondos serios y una mirada contemporánea que no necesita levantar la voz para hacerse notar.



Su capacidad para combinar paisaje, servicio y cocina le ha permitido convertirse en un destino gastronómico con entidad propia, reforzado además por reconocimientos recientes de gran proyección internacional.

Ese contexto convierte a **Melvin Alchemy** en algo coherente con el lugar donde sucede: un evento que no busca impresionar a base de artificio, sino aprovechar un escenario ya privilegiado para llevar un poco más lejos una idea que cada vez gana más espacio en la restauración actual, la de construir experiencias globales, completas y bien pensadas, en las que todo lo que ocurre en la mesa y en la copa forma parte de la misma historia.

Sergio Fuentes, cocina de autor con producto canario y técnica precisa

Al frente de los fogones estará **Sergio Fuentes**, un cocinero madrileño nacido en 1989 que encontró su vocación desde muy temprano entre hornos, masas y oficio cotidiano. Formado en la Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, dio un paso decisivo cuando aterrizó en **M.B.**, el dos estrellas Michelin que Martín Berasategui mantiene en Abama junto a Erlantz Gorostiza. Aquel contacto con la alta cocina marcó una dirección que después amplió en Azurmendi, el gran proyecto de Eneko Atxa, donde pudo profundizar en una forma de entender la cocina muy atenta al producto, a la sostenibilidad y al entorno.



Su regreso a Tenerife en 2014 terminó de fijar un vínculo que hoy ya es inseparable de su trayectoria. Primero volvió a M.B. y, años más tarde, se incorporó al equipo de Melvin, donde fue creciendo hasta asumir la jefatura de cocina. Desde ahí ha desarrollado una propuesta donde la técnica contemporánea

convive con un respeto muy claro por la despensa de las islas. Papas de Lanzarote, pimienta de La Palma, mojos ligados a la memoria familiar, pescados canarios y una interpretación elegante de lo cercano forman parte de una cocina que sabe mirar al territorio sin caer en el tópico. En sus platos hay oficio, intención y, sobre todo, una voluntad de explicar el producto local desde un lenguaje actual, reconocible y preciso.

Yoni Mesa y la coctelería de autor con identidad canaria

En la barra estará **Yoni Mesa**, uno de los nombres más sólidos de la coctelería española y una figura que ha contribuido con fuerza a que la mixología canaria empiece a hablar con acento propio y sin complejos. Su trayectoria lo sitúa desde hace años entre los bartenders más respetados del país, pero fue en 2023 cuando alcanzó una visibilidad nacional aún mayor al proclamarse campeón de España de coctelería. Aquel título confirmó algo que en Canarias ya se intuía: que su forma de entender la coctelería no se basa solo en la técnica, sino en la capacidad para convertir ingredientes, paisaje y memoria en una experiencia líquida con identidad.



En su trabajo como head bartender de **Maresía Atlantic Bar**, en Royal Hideaway Corales Beach, ha desarrollado una línea cien por cien kilómetro cero que apuesta por destilados locales, elaboraciones propias e ingredientes seleccionados entre productores de las islas. Esa filosofía, que no usa el territorio como adorno sino como base real del discurso, encaja de manera natural con el planteamiento de **Melvin Alchemy**. La alianza con Sergio Fuentes tiene sentido precisamente por eso: porque ambos entienden que el producto canario no necesita disfraz, sino lectura, respeto y creatividad.

Melvin Alchemy, una cita que confirma la madurez gastronómica de Canarias

La velada del 4 de abril encuentra además un momento especialmente oportuno dentro del calendario. La Semana Santa concentra en Tenerife un importante movimiento de visitantes y un perfil de viajero cada vez más atento a las experiencias que combinan gastronomía, paisaje, descanso y singularidad. En ese contexto, **Abama Resort** se ha convertido en uno de los polos más reconocibles del lujo vacacional en la isla, con un ecosistema donde el bienestar, el golf, la arquitectura del lugar y una potente oferta gastronómica juegan en la misma dirección.



Sin embargo, más allá del atractivo turístico evidente, lo que realmente hace interesante una propuesta como **Melvin Alchemy** es el mensaje que deja sobre la madurez del panorama culinario canario. Durante demasiado tiempo, cocina y coctelería caminaron por carriles paralelos, como si pertenecieran a

mundos distintos dentro de una misma experiencia.

Hoy, cuando un chef formado en algunas de las casas más importantes del país decide que las papas, las especias y los sabores insulares merecen ocupar el centro del relato, y cuando un bartender de referencia construye su universo creativo desde destilados y productos de las islas, la señal es bastante clara: Canarias no solo tiene materia prima y talento, también tiene discurso. Y cuando ese discurso se expresa con coherencia, frente al Atlántico y sin imposturas, suceden noches como esta.

Chef Sergio Fuentes toma el testigo en Melvin by Martín Berasategui

En un marco incomparable como lo es Las Terrazas de Abama Suites en Tenerife sur, se presentó la nueva carta del Restaurante Melvin by Martín Berasategui.

La ocasión también sirvió para presentar al nuevo chef del restaurante Melvin by Martín Berasategui Sergio Fuentes como nuevo capitán de esta nave gastronómica que lleva el sello de calidad del reconocido cocinero vasco.

Los asistentes al acto fueron [empresarios del sector](#), así como prensa especializada y amigos de la casa. El buen gusto y organización se dejaron ver desde la llegada al recinto, con un pequeño coctel de bienvenida para luego pasar a una terraza con una vista privilegiada que fue la oportunidad para el encuentro de amigos y conocidos.







Melvin es un restaurante que armoniza perfectamente con todo el entorno de estas villas que, son parte de una oferta turística de gran lujo y confort en esta parte del Atlántico.

El personal del restaurante y de toda la organización dieron una excelente puesta en escena amenizada con un trio de jazz que logró la atmósfera perfecta para la ocasión.

El Chef Sergio Fuentes en el Restaurante Melvin

Este joven cocinero madrileño ha visto la evolución de su carrera entre grandes cocineros y restaurantes. Con 22 años ingresó en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, lo que luego le llevó al restaurante MB de Martín Berasategui en Tenerife.

Así mismo, dio parte en el restaurante Azurmendi de otro reconocido Chef del país vasco, como lo es Eneko Atxa quien actualmente ostenta [tres estrellas](#) Michelin y del cual, el

mismo Chef Fuentes comenta: “Aprendí tradición y vanguardia de la cocina vasca”.



Los Chefs Sergio Fuentes y Diego Dato Restaurante Melvin

En el 2014 es vuelto a llamar por la organización de Berasategui para incorporarse al equipo del MB Tenerife, para luego ir a un [nuevo proyecto](#) de la organización con el chef Diego Dato justo en el restaurante Melvin de quien, luego de siete años tomó el testigo.

Una trayectoria para crear un concepto

El joven cocinero acusa que toda su trayectoria ha dado paso para poder forjarse un concepto propio de la alta cocina, además de profesar un profundo respeto y curiosidad culinaria por los productos de cercanía.



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui



Parte del equipo del Restaurante Melvin by Martín Berasategui

Trabajando con los agricultores y ganaderos de la isla ha

podido aprender el valor añadido de la tierra volcánica que aporta este territorio a todos sus productos y hablando de los frutos del mar, dice que sigue descubriendo en el día a día, una forma diferente de tratar sus frutos.

La Cena

Un menú de 4 platos y un postre dieron muestra de la nueva carta del restaurante, el Chef mostró su especial atención a lo dicho, agricultura, mar y ganadería de cercanía.



Entrante fuera de carta



Corazones de lechuga sobre una cama de remolacha, tomate, aguacate y manzana ácida.



Papa Bonita revolcona, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos.



■ Lomo de merluza a la brasa envuelto en finas láminas de tocino sobre espinacas jóvenes trufadas y jugo ahumado.



■ Carré de cordero, ensalada de espárragos trigueros, salsifí con toques de limón y salsa de vino tinto.



■ Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de lima y albahaca.



■ El maridaje, estuvo excelente con un tempranillo de Ribera del Duero y Verdejo de D.O. Rueda, pero se echó de menos un vino

canario para armonizar con la cercanía de los productos.

Ceviche de langostinos

Por: Chef Diego Dato del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 30 minutos

[Ceviche de langostinos](#) ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras
- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño
- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.