

Scandal Dinner Show: cinco años de espectáculo y alta cocina con sello MICHELIN

[Scandal Dinner Show](#) celebró su quinto aniversario con una cita que quedará registrada entre los grandes acontecimientos gastronómicos de Canarias. Bajo el título **“El Capítulo Prohibido”**, la experiencia nocturna más exclusiva del sur de Tenerife reunió en el **hotel GF Victoria** a cuatro cocineros con estrella MICHELIN en una fusión inédita entre arte escénico y alta gastronomía.

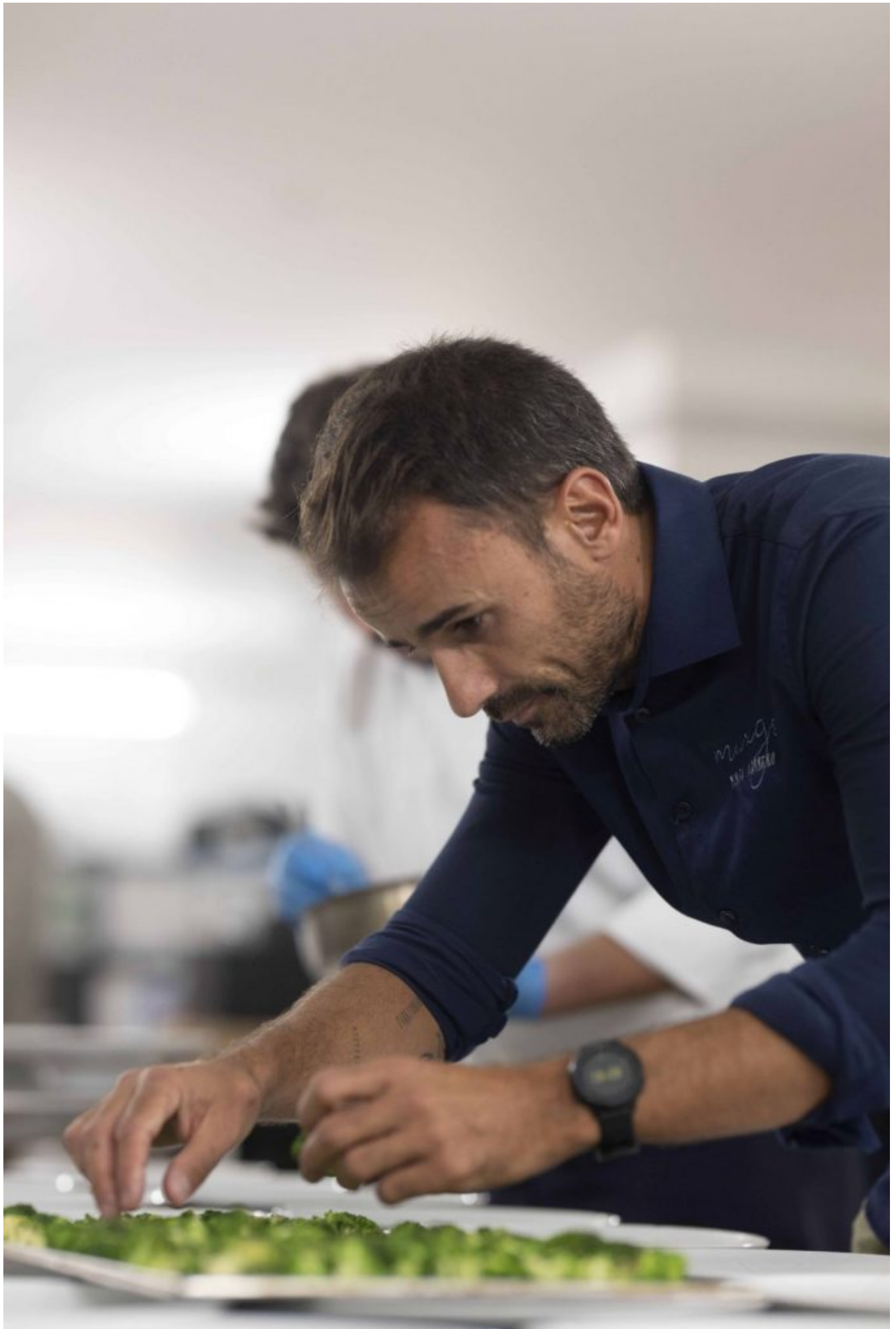
El evento, concebido como un viaje sensorial entre luces, música y cocina, marcó un nuevo nivel en el concepto de cena espectáculo. Cuatro visiones, cuatro islas y un mismo lenguaje: la pasión por cocinar desde la identidad.

Cuatro cocinas, una misma emoción

El anfitrión de la velada, **Jesús Camacho**, chef del restaurante **Donaire** (una Estrella MICHELIN), fue el encargado de abrir el menú con un **choux de atún con mojo rojo y papa bonita**, un guiño al territorio desde la técnica más refinada. Camacho, que ha llevado la cocina de hotel a una categoría de autor con raíces canarias, cerró el recorrido con un **pad thai de chocolate con leche, curry rojo, sésamo, mango y lima**, confirmando su sensibilidad para combinar lo dulce con lo [exótico](#) sin perder coherencia.



Desde **Gran Canaria**, el chef **Borja Marrero** (una Estrella MICHELIN en **Muxgo**) aportó el carácter más sostenible del menú. Fiel a su filosofía de cocina circular, Marrero trasladó al escenario su mensaje de respeto absoluto por el entorno con dos creaciones que reivindican el territorio: **brócoli a la llama con pilpil de suero y vinagreta**, y un **mejillón macerado en aceite de pipa de almendro quemada con sopa de cebolla tatemada**. Su cocina, nacida en lo alto de Tejeda, demuestra que el paisaje también puede cocinarse.



El toque más marino vino de la mano de Adrián Bosch, chef del restaurante San-Hô (una Estrella MICHELIN y un Sol Repsol)

En esta ocasión, Bosch firmó dos platos que son puro equilibrio entre técnica y emoción: **escabeche de zanahoria** y **pichón de Bresse con encurtidos, ahumados y salsa Périgueux**, una demostración de madurez culinaria donde el detalle marca la diferencia.



El cierre más provocador lo puso **Víctor Suárez**, chef del restaurante **Haydée** (una Estrella MICHELIN, en el hotel Gran Tacande), con su personal lectura de los sabores canarios contemporáneos: **cherne negro en mojo hervido** y un postre de **plátano** que encendió sonrisas y aplausos. Suárez, siempre arriesgado y poético, representa esa generación que entiende la cocina como un lenguaje vivo, en constante diálogo entre la memoria y la vanguardia.





Una experiencia que fusiona emoción, arte y territorio

La puesta en escena –dirigida por **Lindsay Nartey**, directora artística de Scandal Dinner Show– convirtió la cena en un viaje sensorial donde cada plato fue acompañado de luz, movimiento y música. “Queríamos celebrar estos cinco años con una propuesta que sorprendiera al público desde lo visual, lo emocional y lo gastronómico”, explicó Nartey.



Por su parte, **Victoria López**, presidenta de **Grupo Fedola**, destacó que Scandal “sigue demostrando que la pasión y la creatividad pueden transformar una cena en una experiencia que emociona. Es un orgullo celebrar este camino junto a tanto talento canario”.

El maridaje, protagonizado por vinos de las **Denominaciones de Origen Canarias**, reforzó la identidad del evento. Una selección que unió a productores locales con el relato culinario de los chefs, recordando que el territorio no solo se cocina, también se bebe.

Cinco años de un fenómeno canario

Desde su estreno en 2018, **Scandal Dinner Show** ha transformado las noches del sur de Tenerife en una referencia internacional del entretenimiento gastronómico. En su quinta temporada, la propuesta alcanza una madurez escénica y culinaria que lo sitúa a la altura de los grandes dinner shows europeos.

Su secreto: unir el talento artístico con la sensibilidad gastronómica de quienes entienden que comer también es un acto emocional. En esta ocasión, las estrellas MICHELIN fueron las guías de un recorrido donde la cocina canaria se mostró diversa, contemporánea y profundamente identitaria.

Cinco años después, GF Victoria y Grupo Fedola consolidan con Scandal Dinner Show una nueva forma de contar Canarias: una isla donde la gastronomía no se limita al plato, sino que se convierte en espectáculo.