

Restaurante Tempus abre sus puertas con una propuesta gastronómica basada en el producto, el fuego y la honestidad culinaria

- Una cocina sin artificios que combina la tradición mediterránea con la maestría vasca, con la brasa como protagonista
- Al frente de esta nueva propuesta, un equipo internacional curtido en Akelarre, Arzak o StreetXO, con raíces también en la cocina de la provincia
- El restaurante estará ubicado en el Edificio Tempus de Bellver Blue Tech Zone

Oropesa del Mar (Castellón), 10 de junio de 2026. El Grupo Gastro Masía Bellver amplía su oferta gastronómica con la apertura de Restaurante Tempus el próximo 13 de junio, un nuevo espacio situado en el edificio con el que comparte nombre dentro de Bellver Blue Tech Zone, en Oropesa del Mar. Restaurante Tempus nace con la premisa de dejar que el producto hable por sí solo, sin artificios ni distracciones, apostando por elaboraciones limpias que respetan la materia prima en todo momento.

La propuesta de Tempus aúna la tradición mediterránea con la maestría técnica de la cocina vasca, dos escuelas que comparten el mismo respeto por el ingrediente de calidad. El fuego y la brasa son los grandes protagonistas de la cocina, herramientas de siempre que potencian los sabores sin enmascararlos. La carta, de temporada y siempre acompañada de fuera de carta con los mejores productos del momento, refleja una manera de entender la gastronomía alejada de modas y centrada en lo esencial.

Cocinas de referencia

Al frente de la cocina estará Adrián López, un cocinero de formación internacional cuya trayectoria le ha llevado por cocinas de referencia en todo el mundo. López es, además, una cara conocida en el panorama gastronómico de la provincia. El chef dirigió los fogones del restaurante Kamikaze Street Food de Benicasim, un restaurante de fusión asiática que le curtió en la mezcla de técnicas y sabores de otras latitudes.

Le acompañan cocineros con etapas en casas como Arzak, Akelarre, StreetXO o el Canalla Bistro de Ricard Camarena, y con experiencia como jefes de cocina en Dando Leña y La Tasqueta Del Mercat, dos de los restaurantes del reconocido chef valenciano Tomás Guitxan. El equipo suma también especialización en arroces forjada en el restaurante Fandango de Formentera, y una sólida formación en producto de temporada, carnes y técnicas de repostería adquirida en cocinas del Valle de Arán, Mallorca y otros destinos.

Para garantizar la calidad que le define, el Restaurante Tempus trabaja con proveedores de primer nivel como Berzas 3.0 o el aceite Bardomus, seleccionados por su excelencia y trazabilidad. La bodega, uno de los pilares del local, ofrece una cuidada selección de vinos nacionales e internacionales, con una propuesta de etiquetas destacadas que se renueva cada mes para sorprender al comensal habitual.

Dónde y cuándo

Restaurante Tempus abrirá de miércoles a domingo, adaptando su horario al ritmo de cada jornada. Los miércoles y jueves ofrecerán únicamente servicio de almuerzo; los viernes y sábados, tanto almuerzo como cena; y los domingos, servicio de mediodía. El restaurante permanecerá cerrado los lunes y martes.