

# **28 restaurantes canarios reciben las placas “Restaurantes Recomendados” de la Guía MICHELIN 2025**

La Guía MICHELIN España 2025 ha distinguido a **28 restaurantes del archipiélago** con la placa de “Restaurante Recomendado”, un reconocimiento que avala la calidad de su cocina, la coherencia de su propuesta y el cuidado al comensal. Aunque no concede estrellas, este distintivo se ha convertido en un sello fiable para quienes buscan comer bien y con identidad.

La entrega, realizada de la mano de **Royal Bliss**, la gama premium de mixers de Coca-Cola Europacific Partners, se ha consolidado como una cita anual que celebra la constancia y el esfuerzo de los equipos de sala y cocina. Por tercer año consecutivo, Royal Bliss ha recorrido España para entregar estas placas, que en Canarias se reparten de manera equilibrada: **14 en Tenerife y 14 en Las Palmas**.

## **Un distintivo con peso propio**

El reconocimiento de “Restaurante Recomendado” no es un simple adorno para la entrada. Los inspectores de la Guía MICHELIN valoran la regularidad en la calidad gastronómica, el dominio técnico, la personalidad en la propuesta y la atención al detalle en el servicio. Son, en definitiva, destinos de confianza para el comensal exigente.

A red rectangular plaque with four silver screws at the corners. The word "MICHELIN" is written in large, white, bold, sans-serif capital letters at the top. Below it, the year "2025" is written in the same style. At the bottom center is the Michelin Man logo, a white figure with a raised right hand, standing on a horizontal line. Below the line, the word "MICHELIN" is written in a smaller, white, italicized, sans-serif font.

# MICHELIN

## 2025



Para **Rubén Casado**, director de Desarrollo de Negocio de CCEP, “estos locales son pilares de la oferta gastronómica, dinamizan el turismo y fomentan el consumo local”. Por su parte, **Miguel Pereda**, director Comercial y de Marketing de la Guía MICHELIN para España y Portugal, destacó la alianza con Royal Bliss como una oportunidad para “acercar la excelencia gastronómica al público” y dar visibilidad al trabajo de quienes mantienen el listón alto cada día.

## Fotografía del momento gastronómico

La lista de premiados refleja la diversidad y madurez de la

gastronomía canaria: desde restaurantes de autor que reinterpretan el recetario local con técnicas contemporáneas, hasta casas de comidas que mantienen vivas recetas familiares, pasando por propuestas de fusión que dialogan con sabores de otras culturas sin perder su raíz isleña.



En todos ellos se repite una constante: respeto por el producto, hospitalidad y compromiso con la experiencia del cliente. La placa MICHELIN es, así, tanto un premio como un compromiso para seguir ofreciendo una cocina de calidad.

## Un impulso a la proyección de las islas

Este reconocimiento llega en un momento en el que la cocina canaria vive una etapa de expansión y prestigio. Eventos como *GastroCanarias*, *The Art of Food* o las jornadas enogastronómicas regionales refuerzan su posición como destino para quienes viajan movidos por el paladar.

**Con estos 28 restaurantes recomendados, el archipiélago suma un argumento más para conquistar a visitantes y residentes: una gastronomía que combina tradición, producto local y creatividad.**