

Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante El Mirador de la Marina

Por: Antonio Pérez Viera/Fotos: José Antonio Melián

[@ElMiradordelaMarina](#)

El pasado sábado 27 de septiembre, **33 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra nonagésima quinta (95ª) visita a un restaurante “con encanto” que, en esta ocasión, ha sido el **Restaurante “El Mirador de la Marina”** ubicado en el puerto deportivo de Amarilla Golf, en San Miguel de Abona, que cuenta con aparcamiento gratuito.

El Restaurante El Mirador de la Marina abrió sus puertas hace dos años al objeto de ofrecer una cocina cuidada, en un ambiente acogedor con vistas panorámicas al mar, a la marina y a la montaña.



Su cocina es de estilo mediterráneo, con fuerte presencia de mariscos, pescados, carnes, y platos de autor, que aprovecha, en lo posible, productos cercanos de gran calidad. Destaca, además, por sus carnes de ternera, las paellas de solomillo con boletus y los pescados frescos.

Uno de sus fuertes es el servicio, que destaca por su profesionalidad, por su exquisita atención multilingüe y sus conocimientos enológicos.

En su bodega combina vinos canarios de Lanzarote, de Tenerife, y de La Palma, con grandes denominaciones de origen de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Rueda, Priorat, Bierzo, Navarra y Galicia) y una cuidada selección de champanes y rosados franceses.





El propietario e impulsor del proyecto es **Carlos Manuel Galindo Cabrera**, empresario consolidado en el sur de Tenerife, con una dilatada trayectoria en el sector de la hostelería y la restauración. A lo largo de los años ha gestionado distintos proyectos gastronómicos de éxito, destacando por su capacidad de combinar una oferta culinaria de calidad, con ubicaciones privilegiadas frente al mar.

Su visión empresarial se ha centrado en crear espacios únicos donde la gastronomía, el entorno y el servicio cercano se convierten en experiencias memorables para clientes locales y

visitantes internacionales. Hoy es reconocido como un referente del sector en la zona, con un estilo de gestión que, apuesta por la excelencia, la innovación y el impulso del destino turístico de Tenerife Sur.



Al frente de fogones está **Francesco Carbone**, con más de 30 años de trayectoria internacional, es un chef apasionado y creativo que ha desarrollado su carrera en prestigiosos restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas en Italia, Puerto Rico y [Tenerife](#). Su experiencia abarca cocinas tan diversas como la italiana, española, mexicana, mediterránea, canaria, criolla y de autor, siempre enfocado a la innovación, al respeto por el producto y a la excelencia en el servicio.

Y como gerente, **Benedicta Martín Linares**, es una gran

profesional, muy reconocida y respetada en la zona de Costa San Miguel, por su buen hacer y su profundo conocimiento del sector.

El Mirador de la Marina está abierto de miércoles a domingo en horario de 13:00 a 23:00 siendo su horario de cocina de 13:00 a 21:30.

Admiten reservas, a realizar a través de todas las redes sociales del restaurante de forma automatizada, al teléfono **34 619 16 04 77** o al correo electrónico: reservasamarilla@gmail.com.

El acto de bienvenida, al inicio de la comida, corrió a cargo de **Benedicta Martín** y de **Francesco Carbone**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, en el que nos explicaron la trayectoria y la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido.

















El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Carpaccio de cherne y carabinero.
 - Pescado marinado al estilo veneciano.
 - Magret de pato marinado sobre tostadas crujientes con canónigos/parmesano y toque de frutos rojos.
 - Chipirones rellenos de camarón.
 - Croquetas de jamón ibérico.
 - Rossejat de gambas, pulpo y calamar.
 - Mini carpaccio de piña con helado artesanal de coco.
-
- Vino Blanco Verdejo Emina Sobre Lías 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Tempranillo Pasión 2024 (D.O. Ribera del Duero)



EMÍNA

Verdejo sobre lías
2024



RUEDA
Denominación de Origen



Agua, caña, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación por los **Amigos Canarios del Buen**

Comer fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,68 sobre 10, con lo que se convirtió en el restaurante mejor valorado entre los visitados en 2025, lo que significa que el “Restaurante El Mirador de la Marina” es un establecimiento muy recomendable para visitar.