

Bésame Mucho – Chef Jonay Hernández Art of Food

Fotografía: José Garavito

Playa de las Américas, justo donde la tierra se abre al **Atlántico** y el cielo parece ensayar cada tarde su mejor versión del crepúsculo, **Bésame Mucho** se alza como un templo del sabor frente al mar. No es un **restaurante** con vistas, es una experiencia inmersiva: aquí, el paisaje no se mira, se vive y no es producto de una proyección, es todo real ante sus ojos.

Al llegar, el cielo estaba ligeramente nublado, como si el día aún dudara en mostrarse. Pero con el paso de las horas, el sol fue abriéndose camino y dibujó una cambiante paleta de colores mucho más intensos, como si el entorno respirara junto al comensal. Hay que decirlo iqué privilegio de **restaurante!**. El [sonido rítmico](#) del oleaje, el **perfume salino** del aire y el tacto del sol que aún roza la piel crean una experiencia multisensorial auténtica, donde el mantel no es el centro de transmisión, lo es el momento.

Desde el recibimiento, se percibe un ritmo sereno, una coreografía bien ensayada entre sala y cocina. El equipo domina ese equilibrio complejo entre cercanía y profesionalidad, logrando que cada detalle fluya con naturalidad.

La carta de vinos, precisa y bien pensada, hace justicia a una cocina que exige acompañamiento a la altura. Hay referencias canarias, joyas peninsulares y alguna que otra etiqueta internacional que demuestra criterio sin artificio.



GRUPO MONKEY
FOOD

16.05.2025
Jonay Hernández

MA E N U

Ustra crujiente / mantquilla cubra
Crispy oyster / goud butter

Croqueta de escudón de grana madurada
con confitura de cebolla 1 mami y gel de arvejas picantes
Matured Fiat "Escudón" Croquette
with 1 mami Onion Confit and spicy Pea Gel

Camarones de remolacha rellenos de escudón de bistec.
Arroz de trucha y crema de huevo mole
Buttered 1 cone filled with Sweet Potato Salad, Trout Roe
and Egg Mole Cream

Quesillo de camote y carabinero de la Santa
con espuma de sus cubitos
Cash Flow and Scarlet Peas from La Santa with Blood Foam

Anguila, chips de papa negra y mielocifón
de chipotle reducidos
Eel, Black Potato Chips and Smoked Chipotle Miso Sighum

Buchillo de cerdo negro asado / Salsadón de chorizo
Palmitos ahumados / Salsita / arroz blanco / guiso de
Smoked Black Pork Neck "Buchillo" / Smoked Palmitos
1 Smoked Salsadón / Smoked Potato / Smoked Miso / Sauce

Yendo que se quiere yendo
Stella de platano, queso mozzarella, salsa, queso, mango
Spicy, Olive 1 Olive Vine Cream
Bonito 1 egg, Maltose 1 Spicy, Olive, Smoked Pork,
Vine-Sauce

Durante todo el año, **Bésame Mucho** mantiene una carta coherente, generosa y sólida, donde el mar y el fuego mandan. Pescados fresquísimos a la brasa, mariscos tratados con respeto y arroces que hablan en voz baja pero profunda. Es una cocina honesta y refinada al mismo tiempo, sin necesidad de artificios mágicos, el producto es noble y el oficio está en manos seguras, lo demás es solo adorno.

Y en este 2025, **Bésame Mucho** da un paso más allá con las **XIII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey: The Art of Food**. Cinco chefs, cinco miradas creativas con alma canaria, protagonizan un ciclo de almuerzos que elevan el listón de la gastronomía isleña.

Braulio Simancas, Jonay Hernández, Safe Cruz, Rubén Cuesta y Michele Princiotta, se turnan en los fogones para proponer menús que reinterpretan la identidad de nuestras islas desde el sabor, la emoción y la memoria. Una celebración que convierte a este rincón del sur de Tenerife en punto de atracción gastronómica, efímero –pero inolvidable– de la cocina canaria contemporánea.



He tenido la oportunidad de asistir a la propuesta del **chef canario Jonay Hernández**, nacido en **Puerto de la Cruz** y afincado en **Mallorca** desde hace más de 20 años. Con una trayectoria que incluye la dirección de restaurantes como **Flor de Sal** y **La Vieja**, Jonay ha sido un embajador incansable de la **cocina canaria** en las **Islas Baleares**, fusionando con maestría las tradiciones de su tierra natal con los productos mediterráneos locales.

Su participación en las **XIII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey: The Art of Food**, celebradas en el restaurante **Bésame Mucho** en el sur de **Tenerife**, fue una muestra de su compromiso

con la innovación y el respeto por las raíces.



GRUPO MONKEY
XIII CULINARY JOURNEYS
The Art of
FOOD

MAY & JUNE 2025

Bésame Mucho

FRI/VIE 09.05 BRAULIO SIMANCAS <i>SILBO GOMERO, Tenerife</i>	THU/JUE 29.05 RUBÉN CUESTA <i>KAMEZÍ DELI & BISTRO, Lanzarote</i>
FRI/VIE 16.05 JONAY HERNÁNDEZ <i>LA VIEJA de JONAY HERNÁNDEZ, Mallorca</i>	FRI/VIE 06.06 MICHELE PRINCIOTTA <i>BÉSAME MUCHO, Tenerife</i>
THU/JUE 22.05 SAFE CRUZ <i>GOFIO, Madrid</i>	

+INFO & BOOKINGS / RESERVAS
monkeybeachclub.com

BésameMucho Av. Rafael Pulg Lluvina, Costa Adeje, Tenerife

El menú que presentó fue un viaje sensorial que evocó los **sabores de Canarias** con una perspectiva contemporánea, destacando su habilidad para reinterpretar platos tradicionales con técnicas modernas y una presentación

impecable.

La experiencia no solo fue un deleite para el paladar, sino también una celebración de la identidad gastronómica canaria, puesta en valor por un chef que, a pesar de la distancia geográfica, mantiene un vínculo profundo y emocional con su tierra.

La jornada de **Jonay Hernández** en **Bésame Mucho** reafirma su posición como uno de los principales exponentes de la **Nueva Cocina Canaria**, capaz de emocionar y sorprender a través de cada creación.

Hablando de la carta de vinos del restaurante, hice mis tareas -como debe ser-, encontré el **Castillo Ygay Gran Reserva 2011**, un **Rioja** clásico con alma contemporánea y de **Canarias** el **Trenzado 2021** de **Suertes del Marqués** (Valle de La Orotava) otra joya vitivinícola elaborado con **Listán Blanco** procede de viñedos centenarios cultivados en cordón trenzado, es un reflejo del terruño volcánico y la tradición vitivinícola de la zona de **La Orotava**.

Ahora nos vamos a los manteles y al paisaje, “Cucurucho de remolacha con ensaladilla de batata, huevas de trucha y crema de huevo mole”.

Una entrada vibrante tanto en color como en intención. El emplatado, sobre una figura de pez en rojo metálico, anticipa la [narrativa](#) que se desarrollará a lo largo del menú: el mar como telón de fondo constante. **El cucurucho**, crujiente y bien ejecutado, se rompe en dos bocados precisos que liberan un juego de sabores sorprendentemente armonioso.



La **ensaladilla de batata** aporta dulzor y suavidad, equilibrando la salinidad delicada de las **huevas de trucha**, mientras que la **crema de huevo mole** redondea con una textura untuosa y un matiz sutilmente ahumado muy agradable. Una bienvenida fresca y sofisticada que abre el apetito con guiños de identidad canaria y mirada de cocina contemporánea.

Croqueta de escaldón de grasa madurada con confitura de cebolla umami y gel de arvejas picantes

Aquí no hablamos de una simple croqueta, sino de la condensación de un plato completo en un solo bocado. La textura crujiente da paso a un interior untuoso, donde el escaldón –ya de por sí con carácter– se enriquece con **grasa madurada** que aporta profundidad y persistencia.





La confitura de **cebolla** añade un contrapunto dulce y umami que acaricia el paladar, mientras que el gel de arvejas picantes rompe la línea con un destello de frescor y picor controlado. Una creación que no se limita a ser un entrante: es un plato completo disfrazado de aperitivo. Y sí, explota en boca. Literalmente.

Ostra crujiente con mantequilla de cabra

Confieso que soy de los que veneran la ostra tal como viene al mundo: recién abierta, un toque de limón y a la boca y llegando a comer hasta dos docenas en una sola sentada a orilla de playa. Por eso mismo, me cuesta aceptar cuando la someten a procesos que disfrazan su esencia.





Sin embargo, esta versión frita –servida como snack y presentada de forma impecable– me sorprendió gratamente. Todo en el **plato** era **comestible** y la ejecución técnica fue precisa. La capa crujiente no invade, sino que envuelve con respeto, y la mantequilla de cabra le aporta una untuosidad que realza sin maquillar. Una forma distinta de saborear la ostra, con criterio y elegancia. Sazón con intención, sin sacrilegio.

Quesillo de cangrejo y carabinero con espuma de sus cabezas y gel de tomate liofilizado

El nombre seduce desde el primer momento y la presentación no defrauda: un guiño visual que remite al postre tradicional, pero que aquí se transforma en una propuesta en la que dos carnes nobles del mar, comparten protagonismo.







En boca, sin embargo, no hay fusión total sino más bien una pugna: la carne de cangrejo se impone con su sabor más profundo y persistente, mientras que el carabinero, aunque presente, queda algo relegado. La espuma de sus cabezas aporta intensidad marina, sí, pero sin llegar a desbordar.

El **gel de tomate liofilizado** que rodea el conjunto, añade acidez y color, aunque su sabor resulta algo plano frente a la contundencia del marisco. Es un plato muy bien ejecutado, elegante en forma y técnica, aunque para mi gusto –si hablamos de equilibrio– habría agradecido un contraste más audaz entre ambos protagonistas. A veces la lucha por el centro del escenario, resta más que suma.

Anguila, chips de papas negras y mojosifón de chipotles estofados

Estamos ante un plato bien pensado, donde las combinaciones están lejos de ser caprichosas. La **anguila** brilla con

personalidad propia, presente de principio a fin gracias a una excelente calidad de producto y una cocción respetuosa. El **mojosifón de chipotles** estofados cumple su rol sin estridencias: aporta un picante sabroso, bien integrado, y ese **punto ahumado** tan característico, que suma sin robar protagonismo. Es una alegría en boca.





La elección de la **papa negra canaria** como acompañante es acertada en lo conceptual, una declaración de identidad local frente al exotismo de la **anguila y el chipotle**. Sin embargo, en su formato de chips, no alcanzaron la textura esperada: algo duras, nada crocantes y menos aun cuando el conjunto empieza a humedecerlas. Quizá una versión de papa suflada habría potenciado ese elemento crujiente tan necesario para equilibrar el bocado.

Aun así, sin lugar a dudas, uno de los platos más completos y logrados del menú, por sabor, técnica y coherencia.

Bichillo de cerdo negro asado, holandesa de chorizo palmero ahumado, batata y mojo dulce de guayaba

Este fue, sin duda, el plato del menú. Aquel que despierta el paladar por completo, el que lo sacude con placer desde el primer bocado. El género impecable, la cocción precisa y esa

textura tierna, casi melosa, se combinan con un sabor a barbacoa profundo y evocador que, frente al mar, adquiere una dimensión aún más placentera.





Los acompañantes están ahí por algo y cumplen su papel con brillantez. El puré de batata, aromatizado con zumo de naranja, es todo un acierto: la acidez cítrica equilibra el dulzor natural del tubérculo, aportando frescura y limpieza en boca. El mojo dulce de guayaba entra con un guiño inesperado, aportando un contrapunto tropical sin eclipsar. Y la holandesa de chorizo palmero ahumado, sutil pero persistente, acompaña con carácter y matices.

La porción es justa, lo suficiente para disfrutarlo con plenitud sin comprometer la armonía general del menú. Un plato que no solo alimenta, sino que deja huella.

Hay que reconocer que estas jornadas, producidas por el **Grupo Monkey**, han sido desde su primera edición un verdadero acierto. Todo en **Bésame Mucho** merece la pena: desde el entorno privilegiado hasta su cuidada decoración que permite disfrutar al aire libre sin renunciar al confort, pasando por una cocina pensada para emocionar. Esta edición de ***The Art of Food*** ha contado con una selección de cocineros que ha demostrado criterio y sensibilidad, y entre ellos, **Jonay Hernández** ha dejado una huella clara.

De su cocina me llevo un sabor auténtico: es un chef creativo, sí, pero también profundamente arraigado a la tradición, y en ese equilibrio encuentra su fuerza. Su propuesta no solo alimenta, también cuenta una historia. Y eso, en estos tiempos, no es poca cosa.

El broche final llegó con el nombre de: **“Verde que te quiero verde”**, un postre que no busca cerrar en dulzura complaciente,

sino en una armonía **vegetal, láctea y frutal** que mantiene viva la conversación en boca con mucha frescura.





La **hija platanera**, con su textura delicada, se funde con el cremoso **queso majorero**, aportando un contrapunto salino, mientras el shiso introduce un **matiz herbal** fresco que se percibe por la parte nasal interna. La pasión tropical y el toque de **machango** para dar textura completan una propuesta que no es solo postre, es el adiós perfecto y repito con mucho equilibrio en toda la gastronomía.

Este postre, además, estuvo dedicado por el chef Jonay Hernández a su hijo, una confesión íntima que elevó aún más el momento. Cocinar desde el amor es también un arte y aquí se hizo evidente.







El maridaje que acompañó este viaje sensorial fue también una muestra de identidad y criterio además que un pequeño catálogo de los buenos vinos canarios:

- **Brumas de Ayosa Espumoso Brut Nature**, de Malvasía, **DO Abona**: fresco, seco, perfecto para abrir el apetito y preparar el paladar.
- **Soco Blanco, DO Lanzarote**: mineral y sutil, acompañó con elegancia los primeros bocados marinos.
- **Viñátigo Elaboraciones Ancestrales Tinto, DO Islas Canarias**: con estructura y personalidad, ideal para carnes como la de cerdo negro.

Y para el postre, el entrañable **Padre Miguel Monje**, de la **DO Tacoronte-Acentejo**, un vino dulce equilibrado, con alma, que aportó un cierre sereno y profundo.

Una jornada para el recuerdo, un menú que dejó claro que en **Bésame Mucho** no se viene solo a comer, se viene a vivir. Éxito y por la próxima!

[@ArtofFood](#)

Para asegurar tu lugar en estas experiencias culinarias, puedes realizar reservas a través de los siguientes medios:

- **Teléfonos:** +34 922 790 656 | +34 669 915 597
- **Correo electrónico:** info@grupomonkey.com
- **Sitio web:** besamemuchotenerife.com [Facebook](#)

No pierdas la oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable en un entorno privilegiado frente al mar.