

# Canarias alcanza nuevas cotas de excelencia en los Soles Guía Repsol 2025

El archipiélago canario reafirma con fuerza su estatus culinario tras acoger, en una noche memorable en el [Teatro Guimerá](#) de Santa Cruz de Tenerife, la gala de los [Soles Guía Repsol 2025](#), un evento que se ha convertido en un auténtico escaparate de talento y creatividad gastronómica, otorgando reconocimientos que reflejan la evolución y diversidad de un sector cada vez más afianzado en la autenticidad, la sostenibilidad y la proximidad al producto local.

Este año, la cocina isleña celebra especialmente la distinción con **dos Soles** otorgada al restaurante **‘Poemas by Hermanos Padrón’** en **Las Palmas de Gran Canaria**. Con este reconocimiento, la propuesta culinaria de los hermanos Padrón, basada en una reinterpretación elegante y contemporánea de la tradición gastronómica isleña, recibe un merecido reconocimiento nacional por la delicadeza en la ejecución técnica y la profunda sensibilidad emocional que impregna cada plato.

## Tenerife se consolida como epicentro gastronómico







Asimismo, **Tenerife** se consagra como un referente culinario con la incorporación de tres nuevos restaurantes galardonados con un Sol: '**La Terrasse**' en **Guía de Isora**, '**Donaire**' en **Adeje** y '**Silbo Gomero**' en **San Cristóbal de La Laguna**. Estos establecimientos reflejan claramente la tendencia actual en la restauración isleña, donde predomina una filosofía de cocina honesta y emocional que prioriza los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias contemporáneas sin abandonar las raíces históricas.



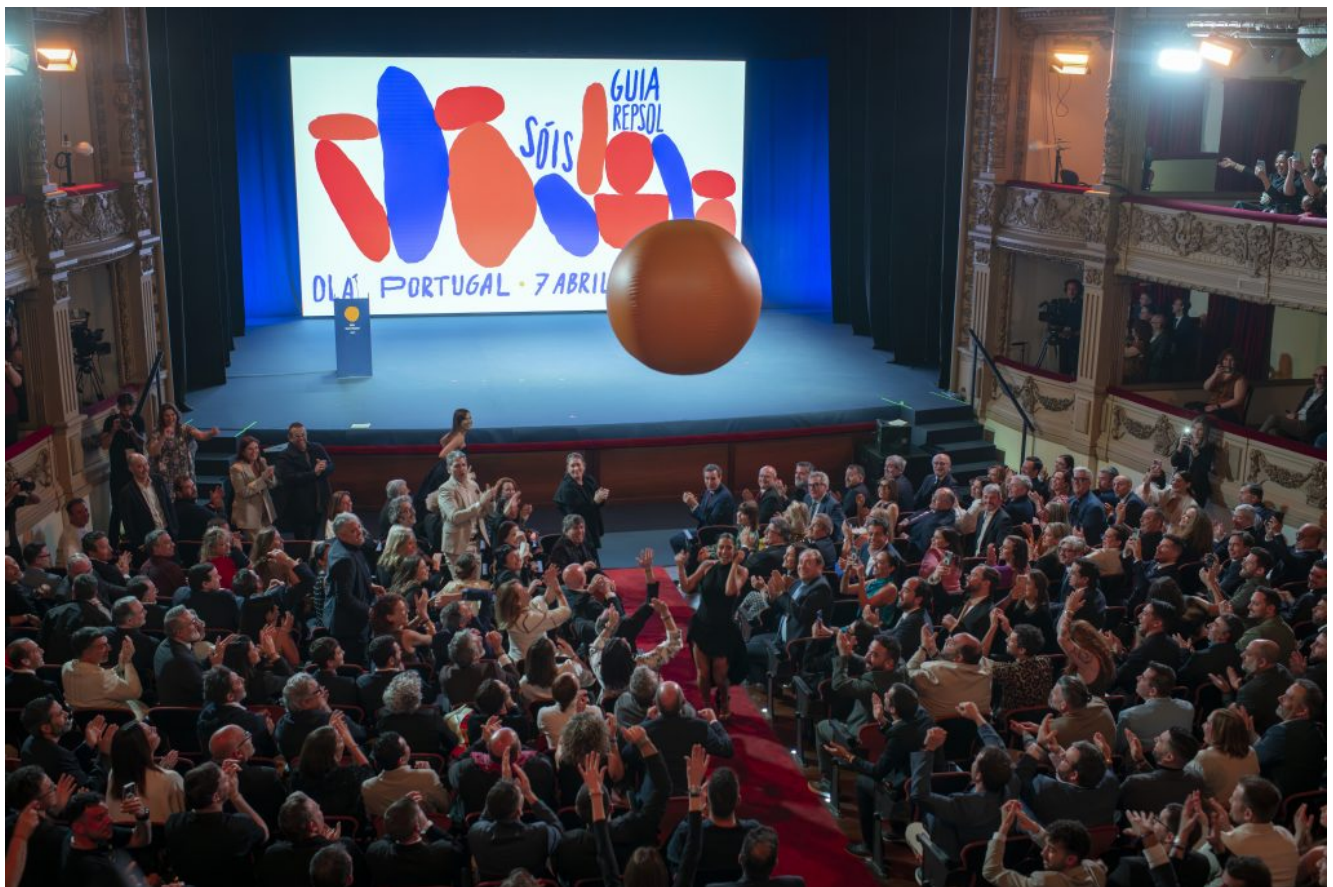




Además, se estrenan con un **Sol Guía Repsol** los restaurantes **'Casa Romántica'** (Agaete) y **'Tabaiba'** (Las Palmas), ambos en **Gran Canaria**, y **'Palacio Ico'** en **Teguise, Lanzarote**. Con estas incorporaciones, el archipiélago canario suma un total de **42 restaurantes galardonados: uno con Tres Soles, siete con Dos Soles y treinta y cuatro con Un Sol**.

La presidenta del **Cabildo de Tenerife, Rosa Dávila**, subrayó en su intervención que los **Soles Guía Repsol** no sólo reconocen la excelencia culinaria, sino también el papel vital de la gastronomía como motor de desarrollo económico, cultural y turístico. Este evento proyecta a **Tenerife** en el mapa gastronómico nacional e internacional, reafirmando una identidad culinaria basada en productos locales únicos como el queso majorero, los pescados atlánticos o los vinos volcánicos.







Además, el **vicepresidente del Cabildo, Lope Afonso**, destacó cómo esta gala visibiliza el compromiso de **Tenerife** con una gastronomía innovadora y sostenible, alineada con el respeto al entorno y el fortalecimiento de las comunidades locales. La diversidad de propuestas que han merecido los Soles refleja una transformación en la escena culinaria canaria, donde las antiguas “**casas de comidas**” evolucionan hacia espacios de sofisticada intimidad gastronómica, ideales para descubrir sabores profundamente vinculados al territorio.

Por su parte, la **consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani**, valoró especialmente el impacto positivo de esta gala en la promoción turística de la isla, destacando que el reconocimiento obtenido por estos restaurantes evidencia la calidad excepcional del producto local y el elevado talento creativo de los profesionales canarios.

Los nuevos galardonados en **Canarias** forman parte de un fenómeno más amplio, con propuestas gastronómicas que apuestan decididamente por acercarse al público a través de cartas más

asequibles y menús más cortos, permitiendo experiencias culinarias de alto nivel pero accesibles, un formato que está siendo bien acogido tanto por locales como por visitantes.

## Premios Sol Sostenible

La gala también celebró la entrega de los **Premios Sol Sostenible #AlimentosdEspaña**, otorgados a chefs comprometidos con la sostenibilidad. Este año los galardonados han sido **Ángel León** ('Aponiente', El Puerto de Santa María, Tres Soles Guía Repsol), **Ignacio Echapresto** ('Venta Moncalvillo', Daroca de Rioja, Dos Soles Guía Repsol), **Jordi Esteve** ('Nectari', Barcelona, Un Sol Guía Repsol) y **Pedro Hernández** ('El Duende del Fuego', Los Llanos, Recomendado Guía Repsol). Los galardones fueron entregados por **José Miguel Herrero**, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; **Valero Marín**, director general de Cliente de Repsol; **Marcos Fraga**, director de Comunicación y Marca de Repsol; **José Manuel Bermúdez Esparza**, alcalde de Santa Cruz de Tenerife, y **Dimple Melwani**, consejera delegada de Turismo de Tenerife.

## Un broche de oro gastronómico con sello local

La **clausura de la gala** fue un despliegue gastronómico de altura protagonizado por el reconocido chef **Carlos Gamonal** del **Mesón El Drago**, quien se encargó de ofrecer un exquisito cóctel que destacó por su variedad, creatividad y sabor. Las propuestas del chef **Gamonal** hicieron gala de su reconocido estilo culinario, combinando tradición e innovación en bocados diferenciados y deliciosos. Desde platos fríos con influencias isleñas hasta elaboraciones calientes que rendían tributo a productos locales como pescados frescos, carnes selectas y quesos artesanales, el chef ofreció una experiencia completa y memorable. La calidad del servicio destacó también por su

abundancia y perfecta rotación de platos, permitiendo que los asistentes disfrutaran de una degustación continua y placentera durante toda la velada.



Los **Soles Guía Repsol 2025** han confirmado que las **Islas Canarias** no sólo albergan paisajes y clima privilegiados, sino también un talento gastronómico capaz de transformar una simple comida en una experiencia memorable y emocional. Un talento que, más allá de la técnica y la estética, conecta profundamente con el corazón del comensal, convirtiendo cada plato en una celebración de la vida misma.