

Canarias en la Guía Michelin 2025: un territorio que avanza, aunque la guía siga evaluando con dificultad

La gala **Michelin 2025** [@MichelinGuide](#) volvió a sacudir el mapa gastronómico español con movimientos que ya se comentan en todo el país. Entre la coronación de **Casa Marcial** como nuevo tres estrellas, los ascensos de **Andalucía** y la incorporación de 32 nuevos restaurantes al universo estrellado, **Canarias** reafirmó un mensaje que se repite año tras año: **somos un territorio gastronómico maduro, inquieto, diverso y en plena expansión**, aunque la guía todavía no termine de comprender la dimensión real del archipiélago. Sin nuevas estrellas dobles o triples, pero con incorporaciones esenciales –y una ausencia demasiado ruidosa–, las islas consolidan un discurso propio que ya no espera validaciones externas para existir.

Seve Díaz: la estrella que confirma un camino, no una moda

[@TallerSeveDíaz](#)

La nueva estrella Michelin para Tenerife cae en el **Puerto de la Cruz**, pero su impacto rebasa lo geográfico. **El Taller de Seve Díaz** es un restaurante pequeño, íntimo, sin alardes arquitectónicos ni escenografías de alta cocina, pero con una fuerza culinaria que llevaba demasiadas ediciones pidiendo reconocimiento. Allí, entre apenas unas mesas y una cocina milimétrica, **Seve** construye una experiencia donde el producto canario no se enuncia: se interpreta.



Cada pase es una conversación entre técnica, memoria y una sensibilidad que parece venir de otro tiempo. Su cocina es limpia, directa, honesta, sin artificios innecesarios, pero profundamente detallista: fondos precisos, puntos de cocción quirúrgicos, manejo elegante de la acidez y un equilibrio que convierte cada plato en un relato compacto. Nada está ahí por casualidad; nada sobra.

El Taller: un espacio que piensa y cocina al mismo ritmo



Chef Seve Díaz











La fortaleza de **El Taller** está en su coherencia. Se nota en la manera en que **Seve** entiende el ritmo del servicio, la cadencia del menú, el vínculo con el cliente y esa forma casi artesanal de construir un plato. No hay ruido, no hay prisa, no hay artificio. Hay [cocina](#) en estado puro.

Una cocina que dignifica el producto local sin esclavizarse a él, que respeta la tradición sin reproducirla al pie de la letra, y que innova sin afán de espectáculo.

Es un restaurante que hoy día, representa lo mejor del **Puerto de la Cruz gastronómico**: cercanía, precisión y una identidad

que no necesita grandes discursos para sostenerse.

Sus orígenes: Finca El Patio, donde empezó a formarse el criterio

La historia no empieza en El Taller. Quienes conocen el norte de Tenerife recuerdan a Seve Díaz trabajando en **Finca El Patio**, en Los Realejos. Un restaurante humilde, rodeado de verde, donde ya despuntaba algo que pocos jóvenes cocineros tienen: **criterio propio**.

Allí se forjó un autodidacta obsesionado con aprender, corregir, volver a empezar y crecer. Sin academias europeas, sin la sombra de un gran mentor, sin las vitrinas de los grandes hoteles. Solo cocina, disciplina y una curiosidad insaciable que fue acumulando conocimiento de servicio en servicio.

Ese carácter –más experiencia que teoría– explica por qué su estrella no es una revelación:

es la consecuencia natural de un proceso de madurez sostenido durante años.

Los restaurantes estrellados de Canarias

El mapa estrellado de **Canarias** en 2025, confirma un archipiélago gastronómico más diverso, sólido y articulado que nunca. **El Rincón de Juan Carlos** sostiene sus dos estrellas que iluminan el atlántico con técnica y emoción, mientras **Nub** consolida un mestizaje ítalo-latinoamericano de enorme madurez culinaria. En el sur de Tenerife, **Kensei** mantiene su elegante cocina japonesa de autor, **San Hô** reafirma un nikkei preciso y luminoso, **Il Bocconcino** confirma una italiana contemporánea pulida y coherente, **Donaire** revalida su estrella desde el GF Victoria con un discurso moderno y sensible, **Taste 1973** mantiene su identidad conceptual y técnica, y **El Taller de Seve Díaz** se incorpora al firmamento con una estrella que premia sensibilidad, precisión e identidad.



Chef Juan Carlos Padrón



Chef Andrea Bernardi



El Chef Jesús Camacho



Chef Víctor Planas



Chef Adrián Bosch



Chef Niki Pavanelli



Chef Diego Schattenhofer

En Costa Adeje, Kensei sostiene una propuesta japonesa de autor elegante y depurada, mientras San Hô reafirma una mirada nikkei equilibrada y profundamente respetuosa con ambas tradiciones culinarias.

Por su parte, Haydée, ahora ubicado en el Hotel GF Gran Tacande y que ha revalidado su estrella tras la mudanza, consolida la voz tan personal de Víctor Suárez, capaz de reinterpretar memoria y paisaje desde una visión contemporáneo sin perder autenticidad.

Gran Canaria...sabe!





Chef Abraham Ortega



Chef Borja Marrero



Chef Germán Ortega



Chef Rubén Cuesta



Chef Alexis Álvarez

En la provincia de **Las Palmas**, la fotografía es igual de contundente: **Poemas**, de los hermanos Padrón, mantiene su estrella con una sensibilidad poética reconocible; **Tabaiba**, con Abraham Ortega, reafirma un proyecto contemporáneo y

valiente; y **Muxgo**, de Borja Marrero, se sitúa como uno de los proyectos más relevantes al sumar **estrella Michelin y Estrella Verde**, un modelo radical de cocina de territorio real.

El sur de **Gran Canaria** consolida dos casas esenciales: **Los Guayres**, en Mogán, y **La Aquarela**, en Arguineguín, ambas con estrella revalidada. Y en Lanzarote, **Kamezí**, en Playa Blanca, **revalida su estrella**, cerrando un año en el que la provincia de Las Palmas suma **seis distinciones Michelin**.

La estrella que vuelve: el caso de Gofio en Madrid

[@Gofio](#)





La **Guía Michelin 2025** también deja una noticia especialmente relevante para la gastronomía canaria más allá del archipiélago: **Gofio**, el restaurante del tinerfeño **Safe Cruz** y su pareja, la jefa de sala **Aída González**, recupera la estrella perdida el año pasado.

El traslado desde su recordado local del barrio de **Las Letras** a la calle **Caballero de Gracia** había supuesto la retirada de la distinción en la edición anterior –una consecuencia habitual cuando un restaurante cambia de ubicación–, pero la pareja revalida ahora su lugar en la guía con una propuesta

que vuelve a situar la identidad canaria en el centro del mapa gastronómico madrileño.

Gofio no solo recupera la estrella: recupera un espacio simbólico para Canarias en la capital, demostrando que el territorio y su cocina pueden brillar incluso lejos de casa cuando hay talento, convicción y un relato auténticamente propio.

Y es justamente al observar este conjunto cuando surge la reflexión inevitable sobre **MB – Martín Berasategui**: un restaurante impecable en técnica, servicio y regularidad, pero cuyo gran desafío no está en la cocina, sino en algo más profundo y difícil de construir: **una conexión personal con el territorio.**

Mientras los demás estrellados de **Canarias** han sabido tejer lazos naturales con la identidad isleña –desde la memoria hasta el producto y la comunidad–, en **MB** persiste una distancia emocional que se percibe como ajena. No es un problema de propuesta culinaria, sino de vínculo: de sentir que el restaurante pertenece al paisaje humano y cultural de las islas. Y para aspirar a una tercera estrella –esa cumbre donde no solo se premia excelencia, sino pertenencia– ese puente con **Canarias** será, tarde o temprano, imprescindible.

La ausencia que no se puede ignorar: el caso de Rubén Cabrera y La Cúpula

Del mismo modo que en el caso de **Seve Díaz** conocemos su cocina porque la hemos vivido, probado y analizado servicio a servicio, también hemos seguido de cerca el trabajo impecable de **Rubén Cabrera** en **La Cúpula**, uno de los restaurantes más

finos, precisos y coherentes del archipiélago. Esa experiencia directa –no opiniones de terceros, sino conocimiento real de su propuesta– es precisamente la razón por la que su ausencia sistemática en la guía resulta, edición tras edición, cada vez más incomprensible.





Cabrera no es una promesa ni una incógnita: es un valor seguro, un cocinero con criterio propio, sensibilidad madura y una regularidad que muchos estrellados peninsulares envidiarían.

Por eso, la pregunta ya no es si merece la estrella, sino **qué está fallando en la evaluación de los inspectores o qué está pasando para que su trabajo siga fuera del radar.** Cuando un restaurante con este nivel no aparece, el foco deja de ponerse sobre el cocinero y se desplaza, inevitablemente, hacia los criterios y las miradas de quienes juzgan. Y ahí, la duda ya no es gastronómica: es de sistema. Por rigor periodístico y por pura justicia culinaria, el nombre de **Rubén Cabrera y La Cúpula** debe figurar siempre en cualquier análisis serio sobre **Michelin en Canarias.**

Bib Gourmand 2025: la cocina honesta que sostiene el territorio

La categoría **Bib Gourmand**, ese espacio donde la **guía Michelin** reconoce la cocina que emociona sin necesidad de lujo, vuelve a demostrar que **Canarias** tiene mucho que decir cuando se habla de sabor, verdad y memoria. Este 2025 llegan dos nuevos nombres que amplían el mapa y refuerzan una idea fundamental: **la buena cocina en las islas no solo vive en la alta gama; vive en las mesas donde se respira territorio.**

El Rebojo (Garachico)

[@ElRebojo](#)







La incorporación de **El Rebojo** reconoce un tipo de cocina que rara vez falla: honesta, bien planteada y profundamente enraizada en el recetario tradicional. El restaurante se sostiene sobre una base clara –producto local y técnica correcta– y lo convierte en platos que no necesitan pirotecnia

para emocionar. Aquí las preparaciones tienen memoria, las cocciones respetan al producto y el comensal encuentra exactamente aquello que busca cuando viaja por el norte de Tenerife: **una mesa que sabe dónde está.**

Moral (Santa Cruz de Tenerife)

[@MoralRestaurante](#)

El caso de **Moral** es distinto, y quizá más significativo. No es solo un restaurante joven con mirada fresca: es un **ejercicio de inteligencia culinaria**, un recetario canario revisado con respeto y modernidad, sin perder un gramo de autenticidad. Moral trabaja con claridad conceptual, técnica cuidada y una sensibilidad que consigue elevar el producto local sin desconectar de sus raíces. Es cocina contemporánea que no quiere parecer internacional: quiere parecer *canaria de ahora*.







Oído cocina!

Y aquí aparece la reflexión que muchos pensamos –y que vale la pena dejar escrita–: si el Cabildo de Tenerife busca una cocina representativa para La Casa del Vino, una cocina que

muestre quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos, Moral sería una elección natural.

Su manera de leer el territorio, su recetario sublimado y su capacidad de explicar Canarias en un menú lo convierten en un candidato evidente, un proyecto capaz de representar al archipiélago con solvencia, identidad y discurso propio. Moral no solo cocina bien: cocina territorio. Y ese es el lenguaje que un espacio institucional debe hablar sin vacilaciones.

¿Está Canarias destinada al Olimpo 3 Estrellas Michelin? Una pregunta incómoda y necesaria

Cuando se habla de una posible tercera estrella para Canarias, el debate deja de ser gastronómico para entrar en un terreno más complejo: ¿está el archipiélago predestinado, en la mirada de la guía, a quedarse fuera del Olimpo? Porque la tercera estrella no es solo excelencia –que en Canarias la hay– sino también ubicación, narrativa, tradición de reconocimiento y geopolítica culinaria.

Ese Olimpo, a día de hoy, tiene dueños muy claros: Cataluña, País Vasco, Madrid y algún enclave peninsular muy concreto.

Todos ellos territorios donde la guía ha consolidado históricamente sus centros de gravedad. Y aunque Canarias mantiene proyectos sólidos, brillantes y con madurez suficiente para aspirar a más, lo cierto es que ningún restaurante insular ha conseguido aún romper ese techo invisible.

La cuestión no es si aquí existe talento capaz de alcanzar la

tercera estrella: lo hay, y con argumentos contundentes. La cuestión es si la guía es capaz de mirar a Canarias con la misma profundidad con la que evalúa los grandes centros peninsulares.

La distancia, la insularidad, la escasa presencia de inspectores y la percepción de Canarias como destino turístico antes que territorio gastronómico juegan en contra.

Por eso, cuando se afirma que las islas solo tienen “dos opciones reales” para aspirar al máximo reconocimiento, lo que se está diciendo en realidad es que **el techo no lo marca la cocina canaria, lo marca la geografía del criterio.**

No se trata de resignación, sino de perspectiva. Canarias tiene cocina para aspirar al Olimpo, pero el Olimpo –hasta ahora– sigue teniendo fronteras peninsulares.