

Canarias resplandece en los Soles Repsol

La Guía Repsol, reconocida por su meticulosa selección y calificación de la oferta gastronómica española, es una referencia indiscutible para gourmets y viajeros en busca de experiencias culinarias excepcionales.

Soles Repsol, desde uno hasta tres, distingue a los restaurantes por su calidad, creatividad y capacidad de ofrecer experiencias gastronómicas memorables. Estos galardones son el resultado de un riguroso análisis realizado por expertos en gastronomía, quienes evalúan desde la técnica culinaria y el respeto por los ingredientes hasta la innovación en los platos.

El reciente anuncio de los nuevos ganadores de los Soles Repsol en las Islas Canarias marca un hito importante en el panorama gastronómico del archipiélago. Con dos nuevas incorporaciones en la categoría de Dos Soles y siete estrenos con Un Sol, Canarias resalta su riqueza y diversidad culinaria, consolidándose como un destino gastronómico de primer nivel.

Con dos Soles Repsol

El Restaurante Etéreo y el Restaurante La Cúpula son dos ejemplos destacados de la excelencia gastronómica en las Islas Canarias, cada uno con su propia identidad y propuesta culinaria que los convierte en referentes dentro del panorama gastronómico del archipiélago.

Etéreo

Etéreo, situado en un entorno privilegiado de la capital de Santa Cruz de Tenerife, ha sabido ganarse la reputación de ser un espacio donde la cocina se eleva a la categoría de arte. La filosofía de este restaurante se basa en la exploración de los límites de la gastronomía contemporánea, manteniendo siempre un profundo respeto por los ingredientes de máxima calidad.



Pedro Nel Restrepo un referente en la capital tinerfeña

El chef de Etéreo, Pedro Nel Restrepo, es conocido por su capacidad para crear platos innovadores que no solo satisfacen el paladar, sino que también provocan la reflexión. Cada menú es un viaje sensorial diseñado para sorprender y deleitar, combinando técnicas modernas con sabores tradicionales canarios.

La experiencia en Etéreo es muy especial cuando en ocasiones nos transporta a la tierra natal del Chef, Colombia con una cocina; que es un homenaje a la cultura y los productos de la

más alta calidad de las Islas Canarias y de Colombia, presentados con una visión moderna y global.

Restaurante La Cúpula

Restaurante La Cúpula, por su parte, es sinónimo de elegancia y sofisticación. Ubicado en un entorno que combina belleza arquitectónica con vistas impresionantes, La Cúpula ofrece una experiencia gastronómica que es tanto un festín para los ojos como para el estómago. El chef, Rubén Cabrera con una trayectoria marcada por la pasión y el compromiso con la excelencia, presenta una cocina que fusiona lo mejor de los ingredientes locales con influencias y productos internacionales todo lo necesario para optar por más Soles Repsol.



Para el Chef Rubén Cabrera un reconocimiento muy justo para una gran carrera

Cada plato cuenta una historia, fruto de la creatividad y la meticulosa selección de productos de temporada. La Cúpula se

distingue por su servicio impecable y su atmósfera acogedora, convirtiéndolo en el lugar perfecto para ocasiones especiales o para aquellos que buscan una experiencia culinaria de muy alto nivel en Canarias.

Tanto Etéreo como Restaurante La Cúpula son testimonio de la diversidad de la gastronomía canaria. Mientras Etéreo invita a sus comensales a una aventura culinaria de vanguardia con esa mezcla de cocina latinoamericana, La Cúpula, por su lado ofrece una experiencia más clásica pero no menos innovadora igualmente refinada y memorable. Ambos establecimientos son testimonio del vibrante escenario gastronómico que actualmente se vive en las Islas Canarias, donde la innovación y la tradición se entrelazan para crear experiencias gastronómicas únicas.

Pedro Nel Restrepo y Rubén Cabrera son dos chefs enarbolan la bandera de la buena cocina y excelente servicio lo que uno espera a la hora de ir a un buen restaurante.

SeBE (Teguise, Lanzarote)

Ubicado en el corazón de Teguise, SeBE es un oasis gastronómico que destaca por su cocina creativa, donde el chef ejecutivo Santi Benéitez da vida a platos que son una verdadera expresión de amor por la cocina local modernizada.



Lanzarote un emporio gastronómico en crecimiento

Con una atención meticulosa al detalle y una selección rigurosa de ingredientes frescos, SeBE invita a sus comensales a un viaje sensorial por Lanzarote, celebrando tanto la tradición como la innovación en cada uno de sus platos.

8Aborígen (Valverde, El Hierro)

8Aborígen en Valverde, El Hierro, la cocina se convierte en narrativa. Aquí, el chef Marcos Tavío rinde homenaje a los productos autóctonos de la isla, presentando platos que hablan de la tierra y el mar de El Hierro. La filosofía del restaurante se centra en resaltar la pureza y el sabor de cada ingrediente, ofreciendo una experiencia culinaria que es al mismo tiempo auténtica y sorprendente.



En Tenerife: Diversidad y Excelencia

Kiki Japanese (Santa Cruz)

Kiki Japanese ofrece una interpretación sofisticada de la cocina japonesa en Santa Cruz de Tenerife. Sus dos chefs Berni Gutiérrez y Jorge Villarroel, ambos con una pasión por la precisión y el arte de la cocina japonesa, crean platos que son un homenaje a la tradición, al tiempo que incorpora toques contemporáneos que sorprenden y deleitan a los paladares más exigentes.



El chef Jorge Villaroel pasión por la precisión y el arte de la cocina japonesa

Lajar de Bello (Arona)

Lajar de Bello, situado en Arona, es un santuario para los amantes de la cocina tradicional canaria con un toque moderno. El chef Alejandro Bello y Vanesa Capote defienden una cocina con las raíces canarias.



El chef Alejandro Bello años demostrando la calidad detrás del recetario canario

El Lajar de Bello se dedica a la reinención de los clásicos, prestando especial atención a la calidad y la procedencia de los ingredientes, lo que resulta en una experiencia culinaria que es tanto reconfortante como novedosa con un retrogusto a tradición.

Il Bocconcino (Adeje)

Il Bocconcino en Adeje es un testimonio del amor por la cocina italiana por parte de su Chef Niki Pavanelli, cada plato refleja la autenticidad y la simplicidad característica de Italia. El chef, Pavanelli con su profundo conocimiento de la cocina italiana tradicional, ofrece una carta que combina los sabores clásicos con un toque personal y muy creativo.



Elevando todos los conceptos de lo que podemos llamar una cocina italiana, el chef Pavanelli tiene todas las cualidades para ser en corto uno de los mejores cocineros del archipiélago.

San Hô (Adeje)

San Hô se destaca por su [innovadora](#) propuesta de fusión asiática, donde el chef Adrián Bosch explora las posibilidades infinitas de combinar técnicas y sabores de distintas cocinas asiáticas. Este restaurante es un viaje culinario a través de Asia, con platos que son a la vez audaces y equilibrados, reflejando una verdadera pasión por la exploración y la creatividad.



El chef Adrián Bosch una fusión asiática de éxito Char (Adeje)

Finalmente, Char, también en Adeje, es un homenaje al arte de la parrilla. El chef aquí se especializa en técnicas de asado que realzan los sabores naturales de los ingredientes, creando platos robustos y llenos de carácter. Con una selección cuidadosa de carnes y vegetales, Char ofrece una experiencia culinaria donde el fuego es el protagonista.



El chef Babacar Fall se especializa en técnicas de asado que realzan los sabores naturales

Cada uno de estos restaurantes, a través de sus chefs y su [dedicado](#) equipo, representa un aspecto único de la riqueza gastronómica de las Islas Canarias. Con los Soles Repsol, se consolidan como destinos imprescindibles para quienes buscan experiencias culinarias auténticas y memorables en el archipiélago canario.