

Canarias suma cuatro estrellas a su galaxia Michelin

El Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de la ciudad de Murcia acogió la gala de la Guía Michelin con la solidaridad como hilo conductor. El nombre de Valencia se repitió en el prólogo, un ingrediente emocional que aderezaron los chefs Ricard Camarena, Begoña Rodrigo y Quique da Costa, impulsores de la iniciativa Desde Valencia para Valencia, que el próximo 13 de diciembre se convertirá en un movimiento global, el leit motiv de multitudinarias cenas en todo el planeta gastronómico, cuya recaudación se destinará íntegramente a las personas afectadas por la DANA.

Tras la intervención de la presidenta de la Guía Michelin para España y Portugal, Mari Paz Rabina, y la secretaria Elisabeth Boucher Absalón, la presentadora anunciaba:

Dos restaurantes del sur de Tenerife, Il Bocconcino y Donaire; uno de Gran Canaria, Muxgo, más otro de Lanzarote, Kamezí Deli & Bistró, han sido distinguidos hoy con una estrella por la guía roja. Y por aquello del cariño, Gofio, el restaurante de cocina canaria en Madrid, recupera la estrella que perdió en 2023.



Niki Pavanelli



Jesús Camacho





Estos galardones se suman a los que ya brillaban en el **Archipiélago**, completando una galaxia que ahora luce nada menos que **17 brillos**, lo que viene a refrendar el buen momento que vive el renglón de la alta cocina en las islas, que asociado al sector turístico ofrece un exquisito y diferenciado producto final.

Il Bocconcino

Este italiano realmente diferente vive en el **Royal Hideaway Corales Suites**, donde desde una maravillosa terraza se interpreta el recetario trasalpino desde un punto de vista bastante moderno y progresivo, con el aliciente de, salvo los irremplazables quesos **Pecorino** y **Parmesano**, usar el producto autóctono de la isla.



El chef **Niki Pavanelli**, natural de **Bolonia**, es de esos que suele pasarse por las mesas para explicar los platos, además de enriquecer el servicio a la carta con dos completos menús (Identidad e Il Bocconcino). Imprescindible la Carbonara 3.0, como los recuerdos a la abuela (nonna) que el chef busca con Il Tortellino o el postre La scarpetta, que invita a descubrir el irrenunciable gesto italiano de rebañar el plato con el pan hasta dejarlo limpio, como símbolo de aprobación.

El pasado mes de octubre, **Il Bocconcino** fue reconocido con el premio del público al mejor restaurante de cocina internacional durante gala de los premios **Salsa de Chiles 2024**, blog que dirige el crítico **Carlos Maribona**, organizados por el diario **ABC** y el **Grupo Vocento**.

Donaire

Este encantador restaurante busca el paladar más gastronómico dentro de la oferta culinaria que brinda hotel **GF Victoria**, destacando por su emplazamiento: una sala semicircular y

totalmente acristalada, con agradables vistas tanto al litoral de **Costa Adeje** como al océano **Atlántico**.



El chef, **Jesús Camacho**, ha levantado los pilares de su formación desde la pastelería, un detalle que se manifiesta en unos platos diseñados con un mimo extremo. La carta se complementa con dos menús degustación (Donaire y Victoria), que reflejan un estilo de cocina actual -creativa de marcadas raíces canarias y francesas, finura en las presentaciones y un enorme protagonismo del producto autóctono-.

¿Un plato singular? El de Remolacha, vinagre macho, lubina **Aquanaria** y chantillí de cabra. Recientemente ha sido galardonado con el premio **T de Oro** al mejor restaurante de **Canarias**, concedido por la reconocida revista gastronómica **Tapas Magazine**.

Kamezi Deli & Bistró

Su Estrella es un hito para **Lanzarote**. Este restaurante se

aloja en el fantástico complejo **Kamezí Boutique Villas**, un espacio icónico, un balcón de hermosas vistas que destila personalidad; no en vano dispone de tienda gourmet propia.



En un llamativo expositor muestran sus materias primas, mayormente de proveedores tanto de **Lanzarote** como de **Canarias** en general, y el orgullo de un pan elaborado en su propio obrador. Desde un concepto de cocina creativa con un arraigado sabor local, en base a productos autóctonos y centrada en un único menú degustación llamado Bernegal (pieza típica de piedra volcánica, de gran tamaño, utilizada en las islas para recoger y filtrar agua), el chef **Rubén Cuesta** alumbra platos como la Sama curada a la brasa o su delicioso Calamar, con pilpil de limón y ají, aguacate, coliflor y chocolate. El sabor de **Canarias** también cobra protagonismo en la bodega y en su carro de quesos.

Muxgo

Este restaurante, galardonado con una **Estrella Verde**, suma

ahora una nueva **Estrella**. Se encuentra en el lujoso hotel **Santa Catalina Royal Hideaway** y su propuesta es una auténtica oda tanto a la ecología como a la sostenibilidad. En su luminoso comedor, decorado con acuarelas de la artista **Ana Beltrán** y un mural que refleja alguno de los productos fetiche del chef **Borja Marrero**, este nos presenta unos platos de tinte actual-creativo que siempre toman como base materias primas con **ADN canario**, poniendo especial hincapié en las que proceden de su propia finca (corteza de pino, millo, tunera, leche de su ganadería...).



La oferta se concreta en tres menús degustación (Los orígenes, Lo más profundo de Tejeda y un menú ejecutivo, que solo sirven los mediodías laborables, denominado Sin olvidar el territorio), con platos sabrosos a la par que elegantes, como su maravilloso Camarón soldado de Mogán macerado en aceite de pipa de almendro quemada. ¿Te gustaría vivir una experiencia más auténtica? Avisando con antelación... ¡puedes visitar la finca que tienen en **Tejeda**!

Gofio

Estaba claro que la propuesta de **Gofio** merecía un cambio de aires, un espacio más amplio donde dar rienda suelta a la “**canariedad**” gastronómica, y después de lo visto... ¡parece que han acertado!

El nuevo local, ubicado en una calle paralela a la siempre concurrida y dinámica **Gran Vía**, presenta dos plantas, con una a nivel de calle donde se ve un reservado y la sala principal en el sótano, como si fuera un moderno bistró con la cocina abierta.



El chef tinerfeño al frente, **Safe Cruz**, retoma los sabores tradicionales canarios desde la creatividad, a través de tres menús degustación (Gofio Express, Canariedad Máxima y Canariedad Máxima Plus) que consiguen trasladar la esencia del archipiélago volcánico con pequeños bocados (como el Salpicón de atún rojo, mojo de cilantro y causa con pimienta palmera; la Gamba blanca con mojo hervido de sus cabezas y mojo de cardamomo; el Salmonete asado con jugo de cazuela de sus espinas y aceite de cebollino...), todos muy elaborados y repletos de sabor.

Bib Gourmand

A los ya reconocidos, se suman también dos nuevos Bib Gourmand para Tenerife: Moral, en Santa Cruz de Tenerife y El Rebojo, en Garachico.