

Los churros se saborean en Santa Cruz desde finales del siglo XIX

Eso de que **los churros** vinieron de China y que fueron españoles y portugueses quienes los introdujeron en **Europa** no es ni más ni menos que un cuento chino; cosas del mal uso de un recurso como el **corta-pega**, de la manía de copiar y reproducir textos sin contrastarlos, una pésima práctica que provoca el crecimiento imparable de tanta **noticia falsa** y más aún cuando alguien decide insertar este tipo de escritos en la **Wikipedia**, la llamada enciclopedia libre.

Como viene sucediendo de un tiempo a esta parte, y cada vez más asiduamente, las redes sociales se alimentan de un sinfín de bulos gastronómicos que se encargan de engordar esa pléyade de influencers, tiktores e instagramers y a su vez reproducen como churros su legión de 'followers'. Pero no son los únicos.

También algunos de esos medios de comunicación hasta ahora considerados serios y veraces, adalides del **periodismo ortodoxo**, han sucumbido sin el más mínimo rubor al negocio de atrapar **clicks** a cualquier precio, participando activamente de esta rueda del engaño.



Y si bien es verdad que, dicho de manera algo jocosa, ahora casi todo nos llega desde China, lo cierto es que un churro no deja de ser una masa escaldada, como los buñuelos, por lo que su proceso de elaboración se daría probablemente ya desde la antigüedad y en más de un lugar de forma simultánea y espontánea, sin vinculación alguna, lo que en la ciencia histórica se conoce como paralelismo cultural.

Tal y como afirma Biscayenne, seudónimo de la investigadora

Ana Vega Pérez, el origen del **churro** como tal habría que localizarlo en **Madrid**, a mediados del siglo XIX, y fue a medida que se ampliaba su consumo [cuando](#) se extendió por la **geografía española**, adoptando unas características distintas como la forma, la elaboración e incluso hasta el propio nombre.

¿Churros o porras?

La voz **churro** fue introducida en el Diccionario de la RAE en 1884, definiéndose como un **“frito alargado con forma de cohombro”**, en alusión a su similitud con un tipo de pepino. En múltiples lugares de **España** también se les llama **“tejerinos”** y **“jeringos”**, dado que para elaborarlos se utilizaba una jeringuilla que después se denominó **churrera**. La receta tradicional los presenta como **“churros finos, estriados y crujientes que, a diferencia de las porras, están fermentados, por lo que no tienen miga”**.

El churro, explica la entrada actual del diccionario de la RAE, “es una fruta de sartén, de la misma **masa** que se usa para los **buñuelos** y de forma cilíndrica estriada”, mientras de la porra se dice que “es semejante al **churro**, pero más gruesa”.



Los churros, por tanto, tienen forma de argolla o lazo, un grosor fino y una **masa** densa, mientras que **las porras** se fríen en forma de grandes espirales que después se trocean, y son más gruesas y esponjosas por el contenido de aire en su interior. En **Canarias** se conoce indistintamente con el nombre de **churro** tanto a la masa en forma de argolla y con estrías como también a la alargada, la denominada **porra**.

Los churros: Masa de harina, agua y sal

Un artículo publicado en el diario La Prensa el 30 de mayo de 1912, en la sección **Lo que se come en Santa Cruz** y bajo el título **La industria churrera**, arroja interesantes datos sobre el origen del despacho de **churros** en la **capital tinerfeña**, a partir de la básica fórmula de una masa de **harina, agua y sal** sumergida en abundante **aceite**.

Así, según se desprende del relato, el comienzo de esta industria en **Santa Cruz** habría que situarlo a finales del siglo XIX, entre los años 1896 y 1897, momento en el que un peninsular de nombre Vicente desembarcó en la ciudad y alquiló uno de los cuatro kioskos ubicado en la Plaza del Teatro, propiedad del Ayuntamiento, donde montó su **chiringuito churrero**.



A Vicente le costó lo suyo que el público capitalino se acostumbrara al nuevo producto y, sobre todo, convencer a la gente de que se llevara a la boca aquella **“serpiente de masa dorada”**, pero finalmente y con empeño lo logró. Eso sí, muy a su pesar pronto le saldrían imitadores, como el caso de una tal Juana, también peninsular, que empezó a **freír buñuelos** y hacerle la competencia.

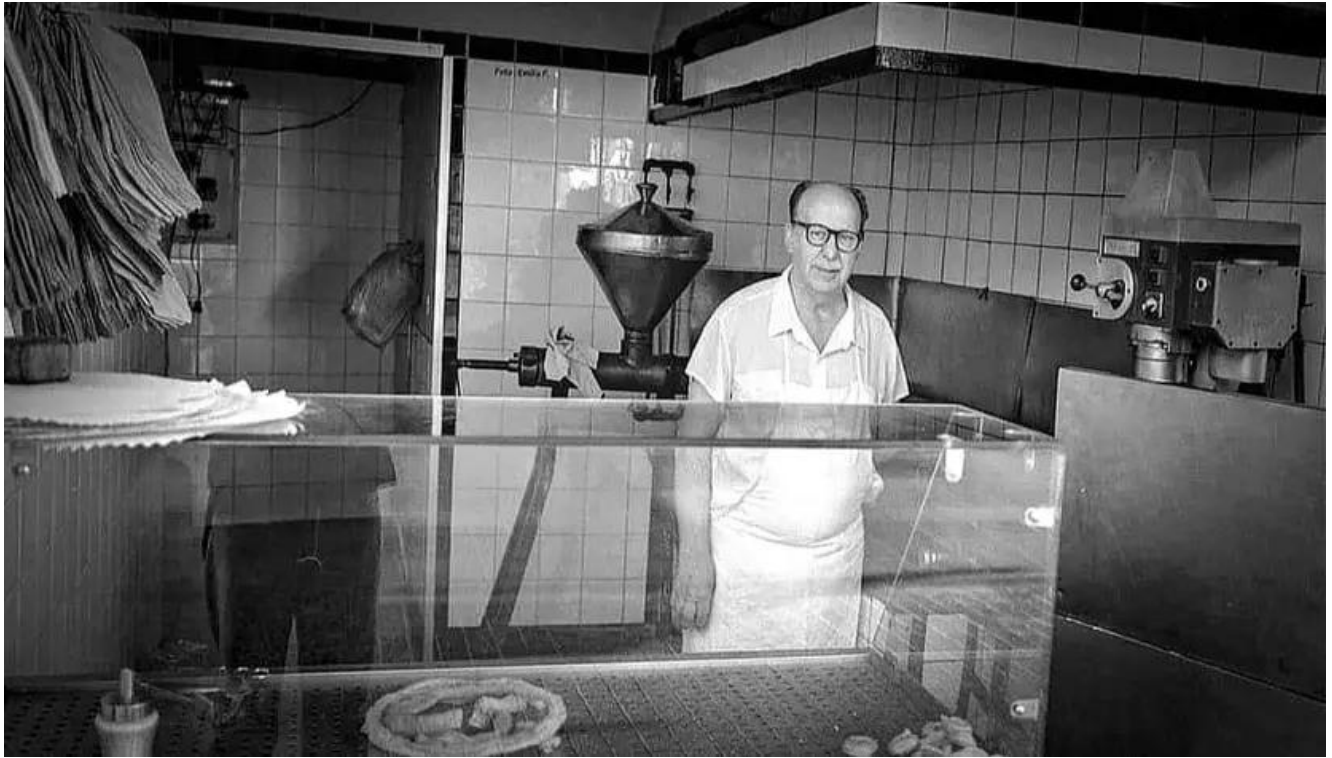
El siguiente protagonista de esta espiral fue un tal Pepe el Sevillano, a quien le dio también por meterse en harina y churrear, si bien acabaría cambiando la fritanga por el oficio de sereno. La secuencia la continuaría Marcos, quien se

estableció en la calle Miraflores y mantuvo el negocio con la ayuda femenina de su compañera Mery.

Mientras tanto, la relación de protagonistas se iba extendiendo como **el aceite** con la presencia de otro Pepe, éste conocido con el apodo de El Gallego, que se instaló en la **plaza de Weyler** y al que se sumó un viejecito, de quien se desconoce su nombre, que oficiaría en los Cuatro Caminos hasta su fallecimiento.

La serie prosiguió con un individuo del que se dice “empezó a molestar a los transeúntes con el olor dañino del aceite hirviendo”, sin especificar nombre ni lugar, añadiéndose al listado de este particular gremio un tal **Nemesio el Gomero**, en una época que conoció también el efímero paso de un personaje que freía **masas** en el muelle y otro que lo hacía en la plaza de **San Telmo**.





De tal relación se concluye que en el año 1912 mantenían vivo el oficio de **churrero** en la capital, de una parte, Pepe el Gallego, quien había mudado su tenderete desde la **plaza de Weyler** a la calle de Santo Domingo, además de Nemesio el Gomero y Marcos el Moro, ambos con puestos rivales en la calle de Miraflores.

Al gusto de la sociedad chicharrera

En el arranque del siglo XX aquellas novedosas **masas fritas** ya habían calado entre los gustos de la **sociedad chicharrera**, circunstancia de la que se hace eco la prensa. En marzo de 1910, el cafetín propiedad de José Martínez Durán, ubicado hasta entonces en la plaza de Weyler y donde ya servían churros, se traslada a la calle Candelaria número 7, esquina a Santo Domingo.

En septiembre de aquel mismo año, el Café de Cruz Ibáñez, instalado en la trasera de la plaza del Mercado (**la Recova vieja**), hacía saber a su clientela que recuperaba **“los deliciosos churros madrileños, acompañados además de café con leche y chocolate”**, y un mes después, en octubre, se abría al

público el cafetín El Progreso en la calle Miraflores, número 6, proponiendo “exquisitos **churros** y un buen café”.

Por aquellos años, la presencia de esta masa frita en diferentes actos y actividades sociales se convirtió en una constante: los churros ya se habían popularizado.



Así, en una fiesta convocada por el **Club Tinerfeño** en el mes de junio de 1909, con motivo de la verbena de San Juan, sus organizadores anunciaban que habría puestos de **churros** “como en años anteriores” y lo mismo sucedería con ocasión de citas como las **Fiestas de Mayo**, las verbenas del Carmen y del Ateneo, los festejos en la Alameda de la Libertad, en la Plaza del Príncipe o en las celebraciones de barrios como El Toscal o también el de los Hoteles, entre otros tantos.

Aceite bien caliente, hirviendo

El gremio churrero comenzaba a agitarse y el aceite subía de temperatura. En noviembre de 1926, el Gran Café Restaurante Colón brindaba entre otras propuestas su especialidad de **chocolate con churros**. En abril de 1927 reabrió el Café Palermo, ubicado en la plaza del **Mercado**, que bajo la dirección de Tomás Linares ya presumía en febrero de 1928 de contar con una “freiduría de estilo gaditano”.









Unos meses antes, en diciembre de 1927, el Ayuntamiento había recibido la petición de un particular solicitando se le permitiera instalar un local dedicado a confeccionar **churros**, al tiempo que Casa Lorenzo, en el Puente Zurita, anunciaba que todos los sábados ofrecería a su clientela **churros con chocolate**.

En octubre de 1932 se inauguraba **la churrería La Madrileña**, que se ubicó primero en el número 13 de la calle San Clemente para posteriormente, y con el mismo nombre, trasladarse a un local en la Rambla esquina a la actual calle de Juan Pablo II, donde se mantuvo abierta hasta la década de los 80 del pasado siglo, cuando el propietario del solar decidió derruir la casa levantada sobre un terreno que a día de hoy continúa sin solución urbanística, afeando la imagen de la ciudad en una de sus arterias principales.

Y continuando con ese momento de ebullición, en diciembre de 1934 el alcalde ordenaba tirar una caseta de madera instalada en un solar de la Rambla de Pulido que se dedicaba a la venta de **churros** sin autorización; en 1938 se abrió en la Rambla de Pulido **la churrería** Tres Cepas y en diciembre de ese mismo año se requerían los servicios de una **“persona que sepa hacer churros”**.

En la Rambla santacruzera, en el Kiosko de La Paz (antes Mascareño) y desde 1941, se servían **churros, café con leche y chocolate**, mientras en abril de 1944, una gacetilla anunciaba la venta de “una máquina moderna para fabricar **churros**”.

La familia Florido Berrocal

Fue en tiempos de la **Guerra Civil española**, en el año 1938, cuando la familia Florido, procedente de Cádiz, instaló un puesto de **churros** en un pequeño local de la plaza de la Recova vieja, junto al Café Palermo, lugar donde se forjaría una brillante generación de **churreros**, la de los hermanos Félix y Manuel Florido Berrocal, herederos directos del magisterio de

su padre.

El primero de ellos regentó el establecimiento tomando el testigo de su progenitor y lo mantuvo en plena efervescencia hasta los años 90, ayudado por su esposa, momento en el que se acogió a una merecida jubilación.







Con su retiro laboral, y sin relevo generacional, se cerraba aquella icónica churrería, en la que el aceite se calentaba por goteo de gasoil y los clientes hacían largas colas -sobre todo en las fechas señaladas de **Navidad, Fin de Año** o el **Día de Reyes**-, atraídos por el irresistible aroma y esperando pacientemente aquel cartucho canelo que encerraba esas delicias bien calientes.

En 1956, su hermano Manuel abrió las puertas de la conocida popularmente como la churrería del Mercado, en la calle San Sebastián, que tras 59 años de actividad echaba la persiana por última vez el 12 de marzo de 2015.

Se clausuraba así el romanticismo de una época marcada por el

desempeño de un oficio puramente artesanal, casi medio siglo de sabrosa historia, un tiempo que ya forma parte del imaginario de la ciudad y sus habitantes, protagonizado por **Roberto Cury**, que entró como aprendiz a la edad de 13 años, en 1957, y que con 72 le tocaba jubilarse, y Juana Evelia Díaz (Lala), que amasó 26 años en el puesto.

Antes que esta hubo una **churrería** en el cine San Sebastián, que desapareció con el derribo del edificio del cinematógrafo, y otra de vida efímera que montaron los mismos propietarios del local del **Mercado** frente al Bar Cantábrico -otro referente también desaparecido en junio del pasado año- pero solo se mantuvo dos años en activo tras hundirse el piso de **la Recova**.

Una madrugada de resaca

A pesar de los años y las ausencias, la imagen se repetirá como una foto fija en la madrugada santacrucera. Ellas, descalzas, renegando de los incómodos tacones, y ellos, zigzagueando, abrazados a la resaca, en busca del momento reconfortante, el epílogo en compañía de esa pareja indisoluble: un chocolate con churros a la vuelta de la fiesta.

Probablemente se tropezarán en las inevitables colas con esa otra gente madrugadora, que igualmente celosa de la tradición, tras una noche reposada y un reparador sueño querrá comenzar el año con buen pie.

Por cierto, el chocolate ha subido un 21% en el último año, según datos del Índice de Precios de Consumo (IPC). Este aumento de precio en un producto que se asocia con la Navidad se debe principalmente al encarecimiento de las materias primas, como el cacao y el azúcar, y al incremento de los

costes de producción.

A manera de guía orientativa, estos son algunos locales que abren el primer día de 2025 en la capital chicharrera: Churrería Tradicional, calle Valentín Sanz, 3; Churrería La Competencia, calle José Hernández Alfonso, 4; Churrería Presidente, calle José Manuel Guimerá, 32, en plena Recova santacrucera; Churrería Bar Hesperides, avenida de Las Hespérides, 101; Churrería Petiazul, calle Petiazul 1 (El Sobradillo); Churrería Miguel, calle Punta de Anaga, Santa María del Mar; Churrería Masas & Más, Sabino Berthelot, 4 y Bar Churrería Sultán, Avenida Príncipes de España (Centro Comercial Yumbo).

Ristorantino, el placer del ‘dolce far niente’

Con esta expresión se refieren en **Italia** al sublime arte de no hacer nada, lo que en ningún caso supone tumbarse en el sofá con mando en mano y devorando televisión sin pausa, ni tampoco dormir a pierna suelta hasta la eternidad, sino a esa actitud de vivir con un punto de relajación, abrazando el ocio con pasión y valorando la importancia de tomarse tiempo para disfrutar de las cosas, incluidas las más simples y mundanas.

La filosofía que se esconde tras esta frase invita a dejar atrás esa **mala digestión** que representan los ritmos acelerados de la vida moderna y al grito de **carpe diem** reivindicar el sabor único del momento, con la conciencia de que cada segundo, cada bocado, es único y tal como llega se desvanece para instalarse en la despensa de la memoria.



Por eso también puede entenderse el **dolce far niente** como una respuesta inmediata frente a las inoportunas llamadas telefónicas y los incesantes mensajes de wasap, ante el bombardeo constante de esas tribus impertinentes de **instagramers**, **tiktokers** e **influencers** que vuelcan un cúmulo de distracciones estúpidas en las redes sociales que interrumpen los momentos de reflexión y de silencio.

El restaurante [Ristorantino](#), alongado a la bahía de **Santa Cruz de Tenerife**, se ha convertido en uno de esos lugares donde darle un descanso al cuerpo, ideal para desconectar de la tecnología y alejar las preocupaciones que reserva el futuro o

los remordimientos del pasado; un espacio en donde una **gastronomía** elaborada con buen gusto ayuda a oxigenar la mente y recargar pilas.

La hospitalidad del chef Ka

Karmine Parisi, el **chef Ka**, aviva los **fogones** mientras amasa ideas. Atrás quedaron los sueños de vanguardia y ahora su pensamiento ha ido recuperando la virtud de la hospitalidad y camina retornando a la esencia, **la cucina della mama**.

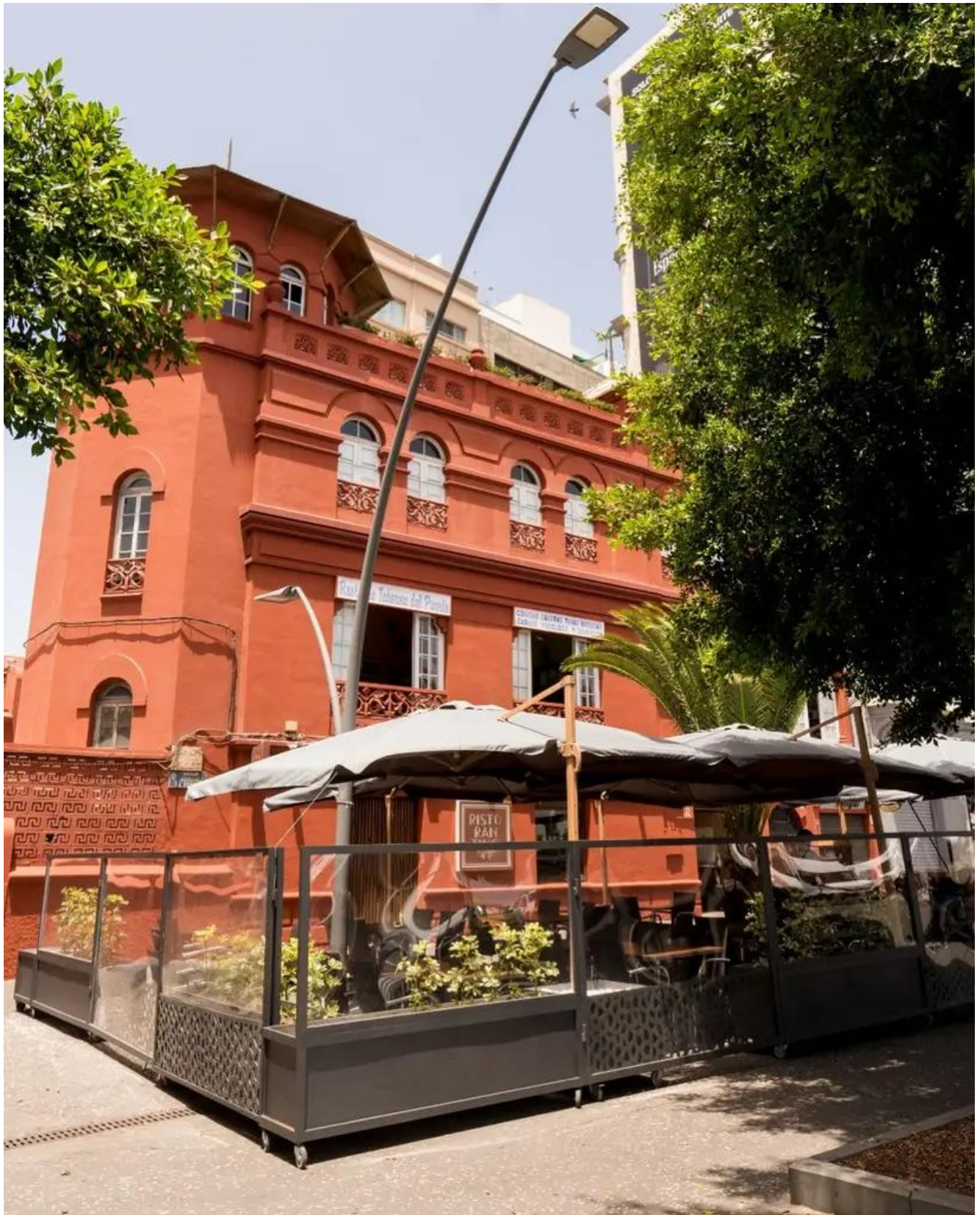


Esto significa dejarse llevar por esa intuición heredada y

natural que supera lo previsible y que podría definirse como una movida divertida, con **materia prima** seleccionada, de calidad, ligera y fresca, que tan pronto viaja al norte como al sur descubriendo la gustosa riqueza de aquel país, presente en sus variados recetarios y sus diferencias regionales; toda esa **cultura gastronómica** labrada durante siglos y fraguada en la afición al buen comer. Porque reducir la cocina italiana a **pizza** y **pasta** es tanto como decir que en España todo es **tortilla de papas y paella** o en Canarias únicamente las **papas con mojo**.

Unos sabrosos aperitivos

Mirco, camarero milanés, lleva en la bandeja un **Aqua Panna**, de manantial e importada de **Italia**, y deja sobre la mesa una cesta con **focaccia**, pan de **masa madre** y **grissini** (palillos de pan), acompañada por dos **patés**: **mortadela** con **pistacho**, de suave **textura** y **sabor** delicado, ancestral y uno de los embutidos más icónicos de **la gastronomía italiana**, más una **olivada negra** de garum, el conocido como **umami** del Imperio.



Frente a un **Martini rosso** casi resulta inevitable recordar aquella sensual escena publicitaria y repetir el gesto de pasarse el dedo pulgar por los labios. En este caso no es más que un guiño de agradable sorpresa al percibir el aroma de una **berenjena horneada a la parmesana**; la presencia de unas

alcachofas romanas; la explosión del **parmesano** y el **guanciale**; esas mini **burratinas empanadas**, servidas en costra y **salsa de tomates** San Marzano; la nueva versión de la **ensalada Caprese** con **mozzarella de búfala** o también **la Parmesana**, con las más frescas lechugas, **queso parmesano** y **gambones**.

Pastas bien ideadas

Se les saldrán los ojos de las órbitas a quienes solo estén acostumbrados a esas pastas insípidas, con textura de plástico y rellenas de cualquier cosa cuando se lleven a **la boca los platos** que propone la carta ideada por el **chef Ka**.

Cada tipo de pasta tiene su salsa o receta, ya sea fresca o seca, una tradición considerada ortodoxia que cumplen en Italia como si se tratara de un mandamiento.

Los **ñoquis a la sorrentina**, al **pesto** o los de **remolacha**, envueltos en **queso gorgonzola** y **piñones**; los **raviolis de pasta fresca rellena del día**; una versión particular de la **lasaña**; **espaguetis frutos del mar**, con una selección de **mariscos**; a la [Nerano](#), con **queso provolone** y **calabacín**, y los de **aceite y caviar**, para los **amantes de la pasta**, además de los medio **rigatone** (mancarrón) con **ragú a la boloñesa** y también a la **carbonara**.

Pizza omakase y más

La palabra **japonesa omakase** puede traducirse como confiar o encomendar, en este caso dejar a elección del **chef**. Pues bien, el **omakase de pizza** es una **experiencia gastronómica** única donde el **pizzaiolo** es el protagonista absoluto y el cliente se entrega a su creatividad y habilidad, la que atesora **Ka**.



Pero en este **restaurante** se encuentran las habituales masas, esas otras tantas especialidades que hemos aprendido a pronunciar en **italiano**: **margherita**, **funghi**, **prosciutto cotto**, **quattro formaggi**, vegetariana, **salame diavolo**, mortadela e **gorgonzola**, **amatriciana**, **burrata rossa**, **tartufo e grana**, **búfala e pesto**, **quattro stagioni**...

Delicadeza y frescura

La delicadeza y la exaltación del **producto fresco** están presentes en muchos platos que sorprenden por la simplicidad de los **condimentos**, la intensidad de las **salsas**, cómo fluyen los jugos... elementos típicos de las **cocinas rurales**, la raíz de todo.











La cocción al cartoccio, muy popular en **Italia**, es una técnica que consiste en **cocinar los alimentos** en el **horno envueltos en papel de aluminio** o papel para hornear, conservando así la mayor parte de sus nutrientes. En **Ristorantino** ofrecen esta técnica en un **solomillo de vaca en cartoccio de espaguetis** y **ragú de setas** y también la versión de mar, la de **gambones extra cartoccio de espaguetis** y **ragú de vieiras**. Otras opciones son la clásica y **original milanesa con huevo** acompañada con **macarrones** o lomo de **salmón noruego al grill** sobre **ñoquis al pesto**.

Servicio gueridón

Con el nombre de gueridón se conoce a las mesas de dimensiones reducidas y ligeras que tienen la misión fundamental de ayudar al personal de sala para el servicio a la vista de los comensales. En **Ristorantino** se esmeran en agradar al cliente con esta práctica que se escenifica en casos como los de **los espaguetis** en rueda de **parmesano reggiano**, con la variante también del añadido de trufa; medios **macarrones la amatriciana** en rueda de **queso pecorino romano**; el **Carpaccio Cipriano**, **solomillo de vaca madurada**, plato inspirado en la receta original del gran **Giuseppe Cipriani**, además el que acaso sea el **postre** más mítico de la **gastronomía italiana**: el **tiramisú**.

Esta representación siempre despierta atención y curiosidad, y además actúa como efecto llamada. Hasta hay clientes que en su condición de espectadores se suelen pasar el dedo pulgar por los labios... beban o no un **Martini rosso**.

Una Navidad dulce al 100% con Alexis García

La ciudad de **Santa Cruz de Tenerife** y por extensión también la Isla pueden presumir de contar entre sus vecinos con nada menos que el **Mejor Maestro Artesano Pastelero de España**, el título más prestigioso que se concede en este gremio y que el adejero **Alexis García Rodríguez** conquistaba el pasado mes de febrero, liderando además las cinco pruebas a concurso.



Alexis García Mejor Maestro Artesano Pastelero de España

Este galardón vino a poner la guinda al enorme talento que atesora este artista de lo dulce y con el que vio cumplido un deseo largamente soñado, amasado y horneado durante años de dedicación, estudio, esfuerzo y pasión, al que suma el de **Pastelero Revelación** que logró en la cita de **Madrid Fusión** en

2018 o la Miga de Oro de Canarias en 2019, entre otras distinciones.

Fue allá por el año 2007 cuando Alexis García y Marlene Hernández, pareja en lo profesional y sentimental, dieron vida a su proyecto personal, un modesto obrador ubicado en el núcleo sureño de Playa San Juan al que llamaron 100% Pan y Pastelería. Y lo cierto es que ya desde bien pronto los seductores aromas impregnaron aquel lugar, al tiempo que su nombre pasaba con acento dulce de boca en boca y mientras tanto, la curiosidad y los elogios sonaban por todos los rincones de la isla e incluso trasponían fronteras.

Desde el primer día, esta pareja de **artesanos** ha defendido con honestidad un irrenunciable compromiso con la calidad, el uso de buenas **harinas** y el cuidado de unas masas reposadas, unos principios que han aplicado tanto al **pan** como a la **pastelería**, con el **chocolate** como hilo conductor, pero sin dejar de reivindicar aquellos **ingredientes** y combinaciones arraigadas culturalmente al ideario **canario**, a su condición de insulares.





Así, acaramelados, **Alexis y Marlene** crecían año tras año con el estímulo de esa **levadura** que es el amor y como por la ilusión dicen que no pasa el tiempo, en enero de 2022 se lanzaron a la aventura de abrir un nuevo obrador, esta vez en la capital tinerfeña -en la calle Antonio de Lara y Zárate, en la zona alta del Parque Bulevar- de nombre [100% Hojaldre](#). Si bien en principio lo armonizaron con la matriz de Playa San Juan, en noviembre de 2023 se vieron obligados a clausurar el entrañable local del Sur, un trance agrio.

La exquisita propuesta de 100% Hojaldre

En época **navideña** estalla el universo de lo dulce, todo ese mundo de seductoras elaboraciones que no sólo suponen una delicia para el **paladar**, sino también unos elementos cargados de simbolismo y que en el fondo representan cada año un reencuentro con los sabores de la memoria.

En **100% Hojaldre** no son ajenos al carácter especial de estas fechas y ofrecen por encargo una propuesta sencillamente única, irrepetible, con la que endulzar los especiales momentos de estas fiestas, avalada además por la garantía de la creatividad y la exquisita firma de un **maestro como Alexis García**.









Alexis García y Marlene Hernández



Este **obrador** brinda para las mesas de **Navidad y Nochebuena** dos versiones del **Tronco de Navidad**. Uno, de **100% vainilla**, que contiene **Madeleine de vainilla**, **creme brulee de vainilla**, **esponjoso y praliné de vainilla con almendra**, **crujiente de cacao** y **chantilly de vainilla ahumada**. El otro, **100% avellana**,

se presenta como un **Esponjoso de praliné de avellana de Piamonte, crujiente de avellana, cremoso de limón y bizcocho tierno de limón.**

Además, el **maestro pastelero** incluye dos piezas sobresalientes en su oferta, como el caso de una tarta de edición especial, de nombre **La máscara**, reconocida como **Mejor tarta de chocolate y fruta de España 2024**. Los ingredientes, **crujiente de almendra y coco, bizcocho tierno de chocolate de Madagascar, cremoso de mango, lima y vainilla de Los Silos; compota de mango, jengibre y esponjoso de chocolate negro de Madagascar.**



La Galette des Rois es un clásico de la repostería francesa

A esta joya se añade un Turrón edición

especial, el denominado Turrón escudo del guerrero, también considerado Mejor turrón de España 2024. Esta delicia está elaborada con Crujiente de pistacho, ganache de pistacho, pasta de fruta de piña herreña y flor de azahar, recubierto de chocolate tostado.

Además de su exquisitez, estas elaboraciones establecen un diálogo cultural y **gastronómico** abierto entre **Canarias y África** a partir de ese vínculo dulce que entronca las culturas tribales de aquel continente con la **raíz bereber** de los aborígenes isleños.

De cara al 5 de enero, en **100% Hojaldre** se acomodan a la ortodoxia, ofreciendo el tradicional **Roscón de Reyes** tanto en su versión clásica como rellenos de **nata, crema o chocolate**. Y una especialidad de esta casa, la **Galette de Rois**, un clásico de la **repostería francesa** que se sienta a la mesa cada mes de enero para celebrar la Epifanía, una tradición que simboliza la llegada de los **Reyes Magos**. Este gustoso postre consiste en un **hojaldre dorado** y crujiente relleno de una **cremosa mezcla** de **almendras**, llamada **frangipane**.

Panettone de masa madre natural

Con las manos en la masa, mientras extrae del horno bandejas cargadas de **panettones**, Alexis García recuerda que los conoció en Barcelona en el año 2006, realizados de manera tradicional, y subraya cómo su consumo se ha popularizado de un tiempo a esta parte. En su obrador también se sirven, pero con un detalle sustantivo: con **masa madre** natural y 72 horas de elaboración.

Y no puede evitar rememorar con un tono de nostalgia toda esa repostería popular como polvorones, pastelitos, las delicias de los conventos que dice se están perdiendo y con ello una parte de nuestra historia.







Alexis García no se considera una persona golosa, pero como cualquiera tiene sus preferencias, y más que el **chocolate** afirma que se decanta por las masas y las **harinas**, como las del panettone o un buen pan de especias. Eso sí, confiesa que no puede resistirse a una **quesadilla herreña**, su verdadera

pasión.

El nuevo año le reserva su participación como jurado técnico en la Copa Mundial de Pastelería 2025 que se celebrará en la ciudad francesa de Lyon los días 24 y 25 de enero. Y Alexis vuelve a soñar; desea estar algún día entre los participantes y aspirar a todo, y lo dice con un tono dulce, de pastelero.

Felix Food & Wine, un lugar envolvente con una cocina seductora

Cinco siglos después aún permanece vivo el debate sobre uno de los episodios capitales en la conquista militar de **Tenerife**: la derrota de las tropas castellanas a manos de los guanches, liderados por el mencey Bencomo. Muchos historiadores han transmitido este hecho de armas con el nombre de la matanza, en contraposición al episodio posterior denominado la victoria, y que sirvieron ambos para bautizar a dos lugares, hoy municipios, que se crearon en aquella comarca del norte de **Tenerife: La Matanza y La Victoria**.

En su obra La batalla de Acentejo: entre la historia y la leyenda, Francisco Javier León Álvarez analiza y estudia las principales fuentes que a lo largo del tiempo reseñaron este enfrentamiento, tratando de esclarecer su credibilidad, ya que como resultaba habitual muchos autores copiaban a los cronistas anteriores, engrandeciendo o desvirtuando aquel capítulo heredado y estableciendo verdades indocumentadas.

La sombra de la contradicción abarca desde la misma fecha de la batalla, que posiblemente tuvo lugar a finales del mes de mayo de 1494, pero siendo imposible precisar el día exacto, como también el número de contendientes participantes por uno y otro bando.

Tampoco está claro el escenario del enfrentamiento, que se repite erróneamente estuvo circunscrito al área del barranco, negando el contexto geográfico más amplio que abarcaría el cauce bajo del barranco de Acentejo y la zona costera de La Victoria y La Matanza, además de un posible camino en forma de ramal pastoril que comunicaba precisamente esa zona con otro camino a mayor altura por el cual se desplazaron los conquistadores desde La Laguna.

A esto se añade la falsa inclusión del escribano Antón Vallejo en la batalla o la afirmación de que los conquistadores utilizaron armas de fuego, en forma de espingardas y arcabuces, cuando este extremo no está siquiera demostrado.

Lo cierto es que el relato, entre real, fantasioso e inventado se ha venido recitando hasta la actualidad, convertido en leyenda triunfal para los conquistadores y en mito del alzamiento aborígen frente a la invasión europea como grito de afirmación del nacionalismo independentista.

¿Asentejo o Acentejo?

Como recoge el Diccionario de guanchismos son muchas las formas con las que aparece escrito este término en las fuentes antiguas (Acantejo, **Acentejo**, Açentejo, Asentejo, Centego, Centeio, Centejo, Çentejo, Centexo, Sentejo y Zentexo), concluyéndose que debería escribirse Asentejo, que como tal topónimo aparece repetidamente en los primitivos Acuerdos del

Cabildo de Tenerife.

Con ese nombre lo registra la primitiva cartografía del Archipiélago en los mapas de Torriani a finales del siglo XVI, y en los de Briçuela y Casola de la primera mitad del XVII, en estos como Centejo.

A mitad del siglo XIX, el Diccionario geográfico de Pascual Madoz lo define como una “rambla” que tiene su origen en los cerros que dominan el valle de los Rodeos y que desciende en dirección norte “a fertilizar los hermosos valles de Tacoronte y de Sauzal”.





Por su parte, el naturalista **Alexander von Humboldt** confiesa “no haber visto en ninguna parte un cuadro más variado, más atrayente, más armonioso, por la distribución de las masas de verdor y de las rocas”.

Una fértil comarca

Las tierras de la comarca de Acentejo se han caracterizado desde época aborígen por contar con buenos recursos naturales y un clima agradable. Tras la conquista se convirtió en una de las zonas más intensamente pobladas, si bien en los puntos dominados por un escarpado relieve y donde la costa resultaba inaccesible los colonos se vieron obligados a instalarse en las medianías.

La mayor parte de los repartimientos de tierras se entregaron a familias sin un alto nivel económico ni social, que se aplicaron en doblar el lomo en pequeñas extensiones de cultivo cuya producción se orientaba a la subsistencia, siendo el cereal el producto estrella.

En los inicios se sembró vid pero de forma preferente en las grandes haciendas hasta que se extendió, convertida en la principal actividad y en cultivo de exportación. El origen diverso de los nuevos pobladores provocó la introducción de distintas cepas, desarrollándose una gran variedad de vinos, así como de diferentes sistemas de cultivo (cordón múltiple, parral bajo, semiparral, en vaso), que desde entonces comparten espacio con cultivos tradicionales de papas, cereales, hortalizas y frutales, además de una productiva franja de castaños cercana al frondoso pinar matancero.

Felix Food & Wine espacio integral

Pues en este singular ecosistema del norte de Tenerife, en el mismo lugar donde durante años ofició Casa Juan con sus ahumados, se asienta ahora **Felix Food & Wine**, una apuesta integral que tras una cuidada remodelación acoge diferentes espacios y ambientes: casa, porche y terraza botánica.









Cualquier rincón es capaz por sí mismo de atraer la atención: ese interior en tonos cálidos con un mobiliario bien distribuido que sugiere descanso y cierto placer hedonista; el porche, desde el que con un simple giro de cabeza los ojos se llenan con la imponente silueta del **Teide** o se bañan acantilado abajo en el azul del mar, y ese canto a la vida que representan unos jardines de ensueño con ejemplares de gran porte (palmeras, dragos) y otras especies que tiñen de un plácido verdor este espacio natural, situado en una vía de nombre Acentejo, paralela a la autopista, mientras por encima de ella, atarjeas arriba y camino de la cumbre se disemina el

territorio de los guachinches.

El buen gusto de Pablo Amigó

Pablo Amigó es un tipo que atesora un gusto extraordinario, capaz de dar vida a una **cocina** seductora en un ambiente envolvente, cuajada de sabrosos guiños y con toques de una delicada paciencia. Acaso sea un ejemplo de cocinero transversal, de esos que manifiesta en cada plato quién es y lo que ha vivido, alejado de modismos y sin cortafuegos, que tan pronto brinda un bocado de raíz italiana, como atrapa aromas de las gastronomías vasca y catalana o bien reivindica la exquisita simpleza del producto local.



Pablo Amigó

Esta apuesta por una cocina honesta, donde se mezclan armoniosamente técnicas de diversas culturas, género de temporada y el aderezo de un fiel respeto por los sabores se traduce en una carta abierta a disfrutar sensaciones y descubrir nuevas experiencias.

Un sabroso menú

De inicio, un servicio variado de **panes** exclusivos para esta casa: **trilogía de gofio, espelta y nueces**, acomodados en una coqueta cesta y escoltados por un **aceite extra virgen** de mezcla **picual** y **arbequina** que prepara el **paladar** y el estómago del comensal.







La propuesta de maridaje, Magec 2023 de [Bodegas Piedra Fluida](#), **tinto ligero 50% listán negro de Santa Úrsula y otro 50% listán blanco de Los Frontones**, acompaña un aperitivo que sorprende: tabla con **embutidos de vaca (panceta, salchichón, sobrasada)**, bien curados, de sabroso paladar e intensidad gradual.

La cocina de aprovechamiento se muestra en un plato -la vajilla es de Jícara, cerámica artesana obra de Pilar- a base de casquería, elaborado con orejas y manitas de cochinito y presentado en una salsa kimchi de vinagre, huevo y brotes

de rúcula.

Un cochinillo de Segovia, origen que es sinónimo de calidad y de frugal banquete, el chef aplica la pura ortodoxia: cocción a baja temperatura, demiglace con la reducción de sus huesos, un puré de batata con anís estrellado y setas cantarelas.

El canto al producto local lo protagonizan unos tomates de huerta ecológica madurados en rama (¡cuánto tiempo sin olerlos!), un sabor reencontrado que se hace sublime sobre un fondo de hierba luisa y albahaca.

Los pequeños mejillones bouchot, paradigma de la cocina belga, se bañan en un caldo de eneldo y mejorana, pero el rasgo sustancial de este plato son las modestas papas fritas, que Pablo Amigó trabaja con distintos procesos hasta conseguir una corteza crujiente y un interior cremoso: sencillamente deliciosas.

Sobre la **mesa** descansa una botella de Los Frontones, un listán blanco de altura muy goloso y frutal, que marida una particular interpretación de la universal **ensalada César**. La salsa se prepara a mano en un bol, añadiéndole cogollos y una pularda confitada con **trufa**, más un queso de **Finca de Uga** para rematar el conjunto.





El viaje a Italia, a la **cocina mediterránea**, lo abre la pasta, unos **linguini** (originales de Liguria), con botarga (huevas de mújol) **sepia**, **ajo** y **perejil**, y como final dulce un babé

napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un **almíbar de ron**.

Como final dulce un babé, postre napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un almíbar de ron y acompañado con helado de amárrela, o también una propuesta autóctona, Mousse de gofio con helado de leche de cabra.

La carta de Felix Food & Wine ofrece un sinfín de exquisiteces como foie, ostra francesa, caviar, brinda buenas carnes y pescados, y sobre todo momentos inolvidables.

Bodega propia: Piedra Fluida

Este proyecto **vitivinícola** comenzó su andadura con la vendimia del año 2018 y desde entonces ha ido escalando peldaños Hemos ido subiendo cada peldaño, año tras año, desde el nivel del mar hasta los viñedos a más de 1.687 metros de altura, actualmente **los viñedos** cultivados a mayor altitud en Europa.



El escenario donde nacen los **vinos** que elabora la **bodega** lo encontraremos en las más de 26 hectáreas de **viñedo** propio con Denominación de Origen Protegida **Islas Canarias**. En este suelo **volcánico** y nacido de temperaturas extremas se produce un vino único orgánico, ecológico y exquisito.

En la prestigiosa Guía Peñín, los vinos de Piedra Fluida superan regularmente los 90 puntos, un logro que refleja su sobresaliente calidad.

.

Taganana, el Parque Jurásico del viñedo

Los filólogos que han estudiado el término Taganana sostienen la hipótesis de su raíz bereber, desde Wölfel y Rodríguez-Dincourt hasta Reyes García, quien propone para tagânan el significado ‘de las pendientes’, en referencia a una geografía abrupta, fuertemente inclinada y plagada de riscos.

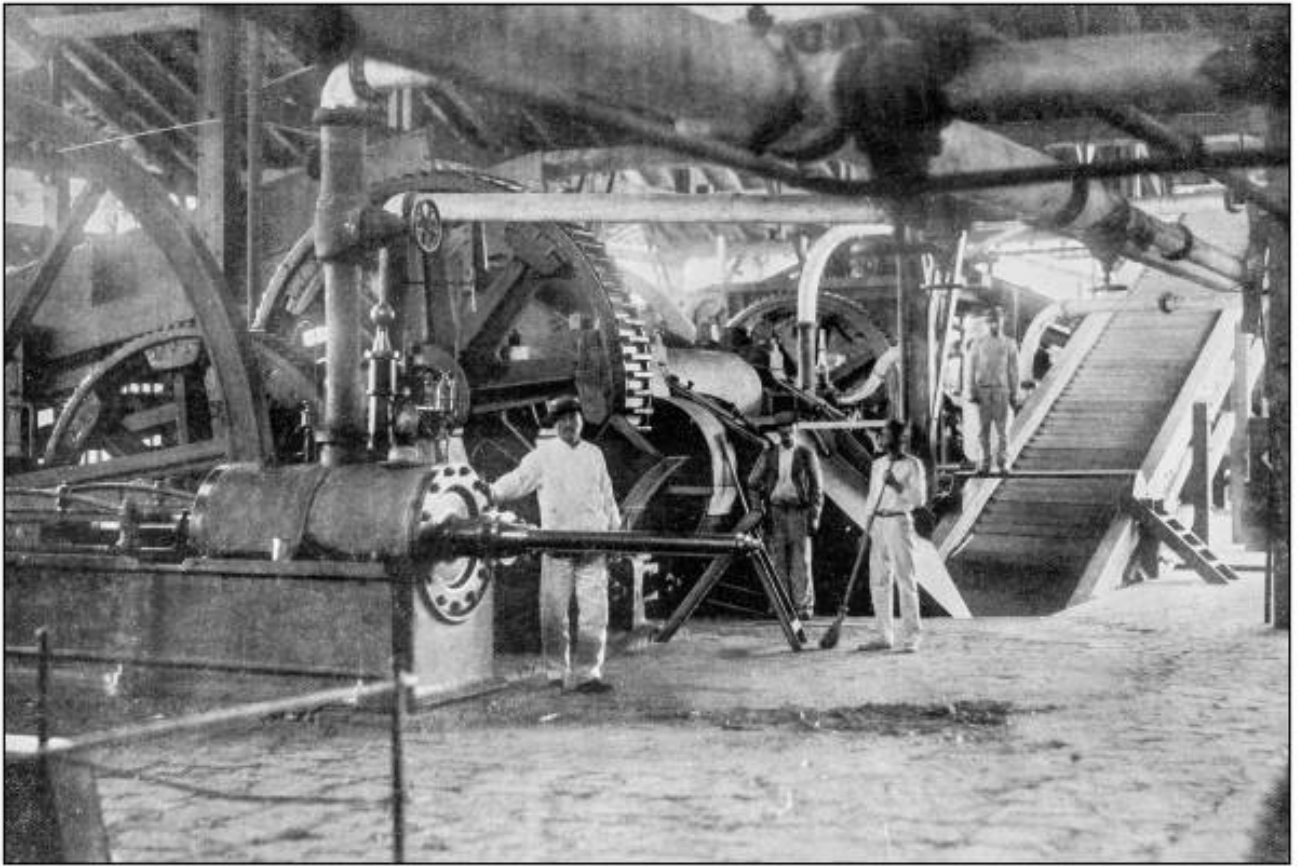
Entre los cronistas, Fray Alonso de Espinosa lo describe como “un pueblo fundado sobre los peñascos de **Anaga**, de gente que tira por el arado y azada”, mientras Antonio de Viana subraya en su mítico Poema que fue “el último lugar que habrá de fundarse en la isla” una vez acabada la conquista y, por su parte, Quesada Chaves fabula con el nombre de **Taganana** que atribuye a “la hija del mencey de **Anaga**”.



En 1496 se daba por finalizada la campaña militar de Tenerife, procediéndose entonces al repartimiento de tierras, y aunque se fija el año de 1501 como fecha de la fundación de **Taganana**, el lugar estuvo habitado ya desde 1497 por un primer contingente de dieciséis colonos llegados de **Lanzarote y Fuerteventura**, más un grupo de **guanches** libres, y antes que éstos por los aborígenes acogidos al **Menceyato de Anaga**, como así demuestran los numerosos hallazgos arqueológicos encontrados.

A propósito corría una leyenda, un relato sin rigor histórico sobre el origen de los primeros pobladores, que se decía fueron náufragos de un barco italiano y hasta el mismo naturalista Alexander von Humboldt llegó a afirmar en el libro de su viaje a Canarias que el valle de Taganana fue habitado por “descendientes de los normandos”.

Más allá de ensoñaciones, está documentado por las datas que los terrenos de **Anaga** se otorgaron principalmente a la Iglesia, a conquistadores y financiadores de la Corona de Castilla, propietarios absentistas que fijaron su residencia en **La Laguna** y arrendaron la explotación de sus tierras a campesinos locales mediante el sistema feudal de la medianería, una práctica que se prolongó desde el Antiguo Régimen hasta tiempos recientes.



El primer cultivo que se implantó fue la caña de azúcar, hegemónico en aquella época, de modo que los ingenios azucareros atrajeron a experimentados técnicos portugueses, una presencia que dejó huella en la toponimia -como refleja el barrio llamado Portugal, donde residían estos trabajadores-, los apellidos de origen luso y en numerosas voces prestadas del portugués.

La viña se introdujo en Anaga desde el siglo XVI junto con la caña de azúcar y ya en los primeros repartimientos se estableció como obligación sembrar viñedos, además de crearse un mercado interior en el primer tercio de este siglo protegido por las ordenanzas concejiles.

Así, tras el declive del comercio de la caña, el vino cobraría desde el siglo XVII una relevancia capital como producto central de exportación, si bien en la década de los setenta comenzaría la pérdida de los mercados coloniales de Portugal e Inglaterra, revés al que se sumó la limitación de exportar a las Indias, como señala Javier Luis Álvarez Santos, profesor de Historia Moderna en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.



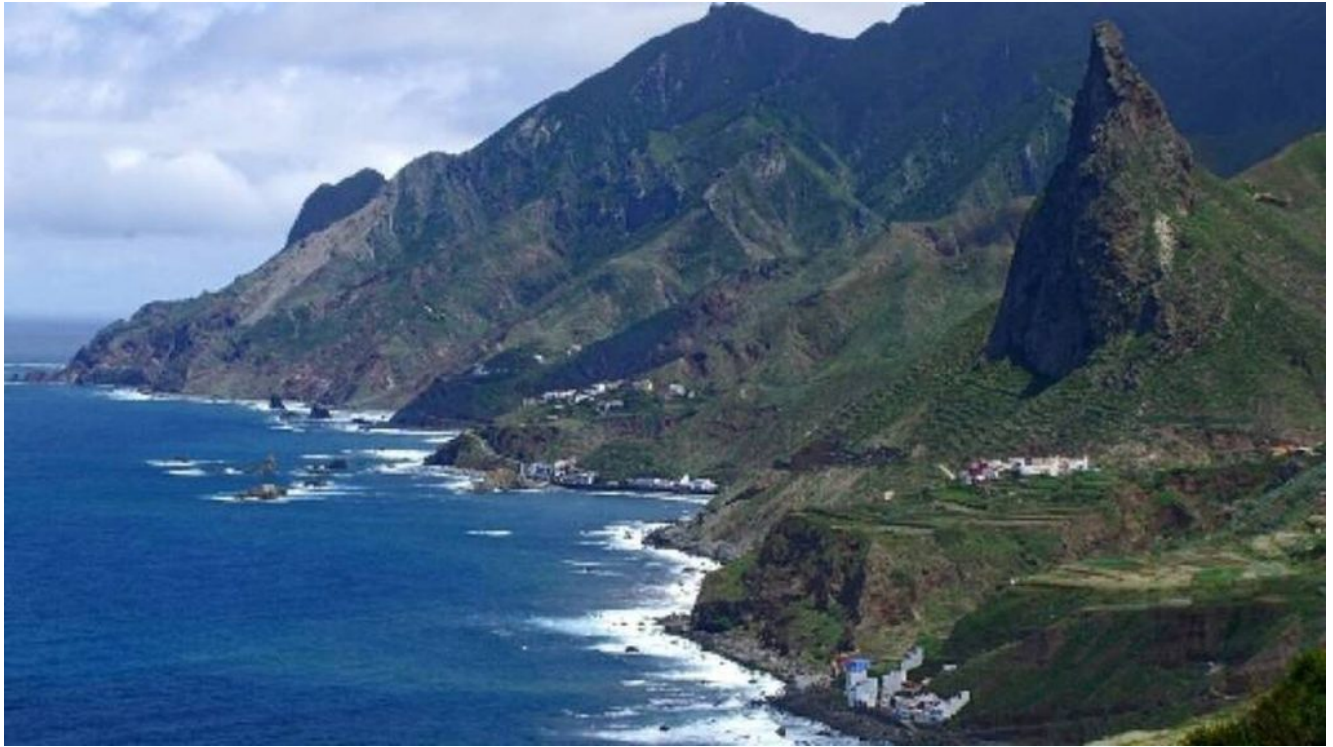
Con la entrada del siglo XVIII, la erupción que sepultó **el puerto de Garachico** acrecentó la crisis, mientras la competencia portuguesa continuaba amenazando la comercialización del **Canary**. Sin embargo, dos hechos vendrían a desahogar tanta fatalidad: la proclamación del libre comercio con las Indias y la apertura a la expansión **vitícola** del nuevo mercado de las independizadas colonias americanas, subraya el profesor Álvarez Santos.

Con todo, las guerras, las plagas y el fraude terminaron por quebrar el ya tocado renglón exportador de los vinos canarios.

El Archipiélago viviría en el siglo XX una constante colonización del mercado interior a partir de la introducción de las remesas de **vinos peninsulares**, más comerciales que la débil y denostada marca canaria, si bien “la situación dio un giro importante en la última década del siglo cuando tiene lugar la creación de diferentes **denominaciones de origen** que van a transformar el panorama **vitivinícola** de **Canarias**”, sostiene este historiador, permitiendo así a los **vinos** isleños posicionarse y competir en el mercado interior y también en el foráneo.

El macizo de Anaga y sus bodegas

Como refiere Ruymán Izquierdo en el diario digital Planetacanario.com, desde antiguo las bodegas se diseminaron por casi todo el macizo, la mayoría localizadas en zonas costeras y próximas a muelles naturales al objeto de embarcar el vino con rumbo al puerto de Santa Cruz para su posterior viaje hacia los mercados internacionales.



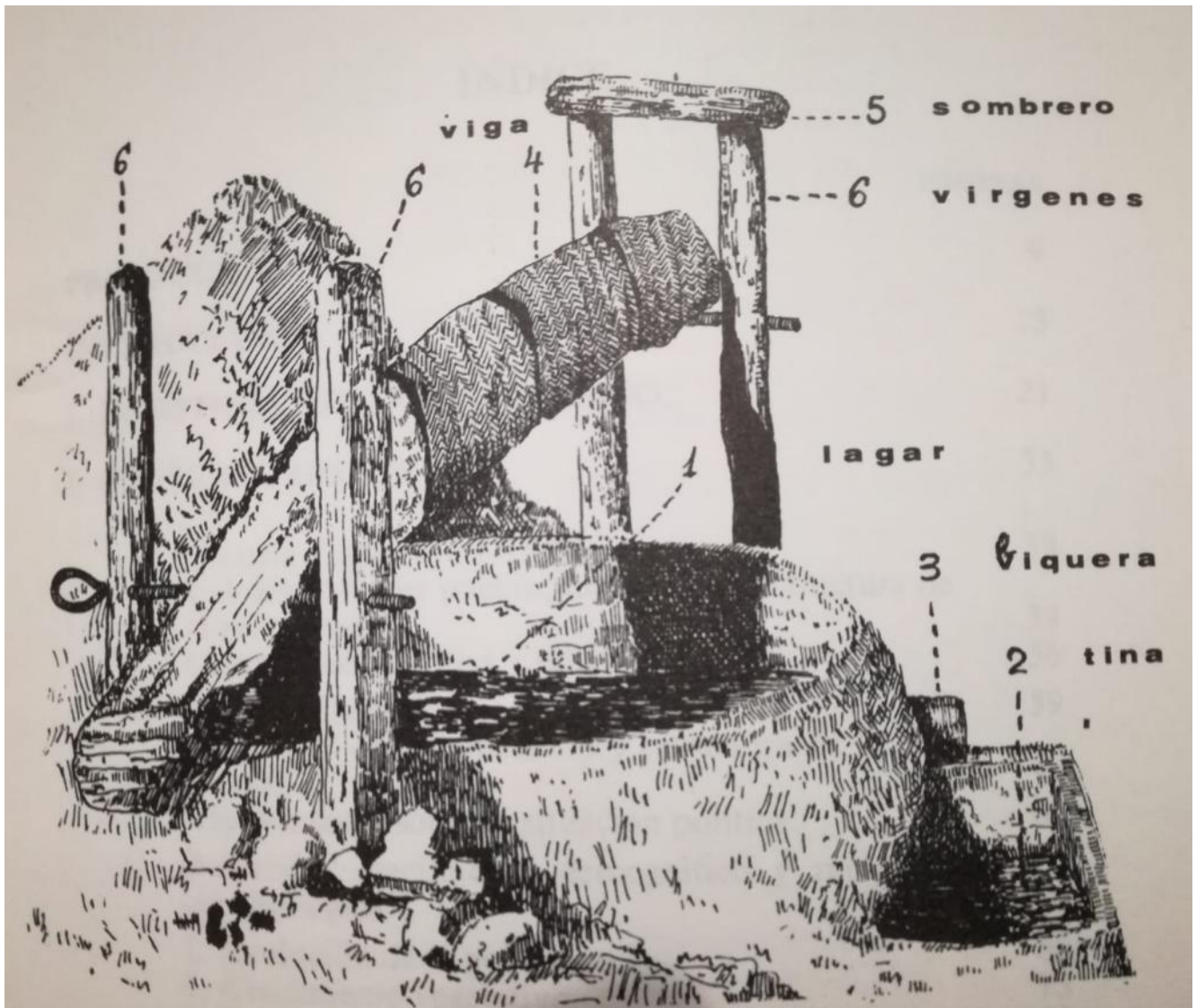
El catedrático Alberto Galván Tudela describe en el trabajo titulado **Taganana**. Un estudio Antropológico social cómo “toda la costa de **Taganana** estaba repleta de bodegas”. Y las enumera: “En Tachero (30 bodegas en ruinas), **Roque de las Bodegas** (15 en ruinas), **Las Palmas de Anaga** (12), **Las Breñas** (10), **Ánimas** (5), **Valleseco de Anaga** (5), **Tamadiste** (1), **Fajanas de Taborno** (3). En total unas 82 **bodegas** en la jurisdicción de **Anaga**”.

Los lagares de piedra, valor etnográfico

En este paisaje, los viejos **lagares** de piedra o tosca representan un patrimonio **etnográfico** único que dibuja un tiempo dominado por la actividad **vinícola**. De influencia portuguesa, en ellos se prensaba la uva para recolectar el mosto y llevarlo a las bodegas en la costa.



Estos **lagares** se ubicaban junto a los **viñedos** para así evitar los penosos traslados de uva en la época de **vendimia**. A propósito, Ruymán Izquierdo comenta: “Entre acarrear pesadas cestas de uva a las bodegas de la costa por serpenteantes senderos que sortean fuertes desniveles de terreno y cruzan barrancos, o hacer el recorrido en menos viajes cargando sólo el mosto en foles (zurroneles de piel de cabra, en Madeira con piel de cochino), **el agricultor** escogió, obviamente, lo segundo”. Era imprescindible tener un lagar junto a **la viña** y así fue como **Anaga** se plagó de estas singulares construcciones en piedra.



La revista **Pellagofio** (4 de junio de 2015) recoge el testimonio de un **tagananero**, Juan Romero, quien sitúa el origen de estos lagares en torno al año 1600, según el documento más antiguo al que ha tenido acceso, y fechando su final en la década de los 60 del siglo XX. “La mayoría se localizaban en **Taganana** y se encuentran en estado de abandono o desuso, como buena parte del **viñedo**, que hoy forma parte de la **vegetación silvestre** del monte y trepa como enredadera entre la laurisilva”.

Éxodo y abandono

A lo largo del siglo XIX y principios del XX, los emigrantes retornados con buenos dineros desde **Cuba** y **Venezuela** fueron adquiriendo las propiedades del clero y las antiguas familias

nobles, pero manteniendo de forma mimética aquel sistema feudal de explotación a medias.

Con el tiempo, las transmisiones de estas fincas rústicas por cuestiones de herencia provocaron la fragmentación de las tierras que trajo como consecuencia un bajo dinamismo y una nula modernización del sector agrícola y ganadero.

El profesor **Galván Tudela** pone de relieve cómo los propietarios recelaban de la aptitud de los jornaleros para las labores en el viñedo: “(...) no les gustaba dar de medias un sector de la producción en el que se exigía mucha dedicación, cierta especialización”. Y en este sentido considera que el vino “además de ser el producto tradicional, de prestigio, era el sector del mercado, del trabajo asalariado y, por tanto, de la acumulación de capital líquido”.

La razón era que “el arrendatario no cuida bien las tierras”, afirmaba el campesino propietario, de manera que él mismo atendía la platanera y también el viñedo con la ayuda de peones contratados.

Fue el cambio de paradigma económico, con el paso de un sistema productivo básicamente agropecuario hacia un modelo centrado en los servicios, uno de los factores que generó desde mediados del siglo XX un continuo éxodo humano.

En el caso del macizo de **Anaga** para muchas personas significó cambiar la servidumbre de la tierra por la percepción de un

salario digno, de auténticos proletarios, en las incipientes infraestructuras portuarias y otras actividades en el área metropolitana. Así, sin manos que las atendieran, las tierras de labor se fueron abandonando, improductivas, y las viñas se convirtieron en plantas asilvestradas.

La curiosidad y el descubrimiento

Santiago Yanes, un abogado apasionado por la historia, fue la persona que despertó en el Grupo Envínate -formado por cuatro enólogos, entre ellos el **tinerfeño Roberto Santana**– la curiosidad por conocer los lagares de tosca de **Anaga**. Con ocasión de una visita a **Taganana**, estos **vinófilos** también cayeron en la cuenta de la existencia de unos **viñedos** que se encontraban en evidente proceso de abandono, inscritos en un paisaje dominado por tierras baldías que convivían con parcelas propiedad de **agricultores** de fin de semana, gentes asalariadas, funcionarias, que trabajan y atienden su pedacito de terreno en las jornadas libres.





Fue allá por el año 2012 cuando **Envínate** inició su singular proyecto en **Taganana**, un lugar que **Roberto Santana** define como un **Parque Jurásico del viñedo**. “Es la única zona que mantiene mezcladas las viñas blancas y tintas, como antiguamente, en microparcels donde coexisten infinidad de variedades de las que algunas ni sabemos cuáles son”, y donde se conservan plantas de hasta 300 años de las que estos **enólogos** se sirven para obtener otras nuevas.

Los vinos de parcela: la identidad

El principio irrenunciable de **Envínate** está marcado por “hacer **vinos** lo más honestos posibles, que transmitan personalidad y que al beberlos nos lleven a la zona de la que proceden”, subraya Santana. Es lo que por definición se conoce como un **vino de parcela**, producido a partir de **uvas cultivadas** en una zona específica de un **viñedo**. El objetivo es resaltar las características distintivas de una ubicación específica, capturando la singularidad del **terroir** (suelo, clima) y su interacción con el **viñedo** y la variedad de **uva**.

Estos **vinos de parcela** representan la tendencia actual y la respuesta ante un consumidor cada vez más exigente que huye de un mundo del **vino** cada vez más globalizado e industrializado por el mero fin comercial de las **grandes bodegas**.



A propósito, **Roberto Santana** explica que “no buscamos un vino comercial”, aunque el Táganan Margalagua haya repetido la máxima calificación de 100 puntos que concede la prestigiosa revista Wine Advocate, la conocida como Guía Parker. A juicio de este **enólogo tinerfeño** “las modas pasan y nosotros nos basamos en filosofías de vinos que nos gustan, como se hace en

Borgoña o Italia, donde han trabajado el mismo estilo durante generaciones y ahí están”: un vino de village que representa a ese pueblo y a toda Anaga.

Una filosofía en una botella

Porque lo importante y fundamental no es el **vino** por sí solo, sino la manera de hacerlo, de concebirlo, toda esa filosofía conceptual que desemboca finalmente en la botella. Desde un sistema de cultivo donde la **viña** es rasera, se deja en el suelo para controlar el vigor y cuando la uva empieza a cuajar se levanta **la vid** con horquetas para airearla; con una poda libre y una **vendimia heroica**, sacando la uva a lomos de caballos o mulas por la inexistencia de carreteras. Además, estos **vinos** manifiestan un toque salino mucho más marcado que en otras zonas de la isla que también tienen esa influencia atlántica, uno de los atributos por el que son tan reconocidos.

Taganana, con suelos de limo y arcilla óptimos para **el cultivo** de variedades tintas, atesora un sinfín de variedades, también blancas, que se cultivaban de antiguo y que aún es posible encontrar como **listán negro, malvasía, vijariego, mulata, gual, forastera, moscatel, tintilla, marmajuelo, listán gacho, negramoll, forastera gomera, marmajuelo, albillo criollo, gual, vidueño o malvasía rosada**.

Estas condiciones convierten a **Canarias** y más concretamente al macizo de **Anaga** en **patrimonio vitivinícola mundial de vinos** únicos y diferentes: tesoros líquidos.

Los hoteles Royal Hideaway de las Islas hospedan a 7 estrellas Michelin

Los establecimientos hoteleros apuestan de forma decidida por **la gastronomía de calidad**, incorporando en sus instalaciones **restaurantes** dirigidos por reconocidos **chefs**, protagonistas de una cocina **creativa e innovadora**, como elementos destacados y diferenciales de su propuesta alojativa.

A lo largo de los años, un buen puñado de excelentes **cocineros** han encontrado abrigo en estos **complejos turísticos**, ya sea para impulsar sus proyectos o como fórmula de supervivencia después de haberse truncado sus apuestas personales. Y si bien la tendencia no es nueva, lo cierto es que se encuentra ahora en un evidente proceso de evolución y así lo pone de manifiesto la proliferación de **restaurantes** empotrados en **hoteles**.



Esta progresión entronca con el constante desarrollo del binomio **turismo-gastronomía**, una asociación que en un territorio como **Canarias** adquiere una especial relevancia. El reclamo **turístico** del **Archipiélago** siempre se ha sostenido en factores como un buen clima a lo largo del año, además de impresionantes playas y paisajes.

Sin embargo, los modelos han ido cambiando y el mercado ha ampliado sus horizontes añadiendo otros perfiles como el turismo deportivo y en los últimos años también el gastronómico.

Aunque es evidente que, si bien la elección de un lugar para disfrutar de unas **vacaciones** no está motivada prioritariamente por la propuesta **gastronómica del destino**, siempre se establece el inevitable contacto, ya sea degustando un **menú**, visitando un mercado, asistiendo a un evento o comprando productos locales.



Con todo, **el viajero comidista** representa un segmento de gran valor y cada vez más destacado. No en vano, los estudios revelan que gastan un 30% más en **restaurantes** y otras **experiencias gastronómicas** frente a los **turistas de carácter generalista**. Además, viajan con mayor frecuencia y lo hacen en distintos momentos del año, contribuyendo de esta forma a romper las pautas de la tradicional estacionalidad y aumentando así los tiempos de actividad del sector.

Hay un turista al que ya no le basta sólo con disfrutar del sol y las playas de Canarias, sino que también necesita comérsela.

Un paradigma de la fortaleza de esta alianza entre **turismo y gastronomía** la representa sin duda el grupo hotelero **Barceló**, que por tercer año consecutivo revalida la condición de ser la cadena española que acoge en sus instalaciones más **restaurantes con estrellas Michelin**.



De hecho, tras la reciente gala de la **guía roja** celebrada en **Murcia**, los establecimientos de la marca **Royal Hideaway Hotels & Resorts** acumulan ya nueve **estrellas** a nivel nacional, siete de ellas repartidas entre **Tenerife y Gran Canaria** más las de **Canfranc Express**, en el **Pirineo aragonés**. **Restaurante** dirigido por el **chef Eduardo Salanova**, y **La Finca**, en Granada, a cargo del **chef Fernando Arjona**.

Cuatro en un mismo hotel

Tenerife tiene el privilegio de contar con un hotel como el **Royal Hideaway Corales Resort**, establecimiento ubicado en **Costa Adeje** y flamante ganador del **Best Dining Experience** en la última edición de los premios internacionales **Condé Nast Johansens** a la Excelencia 2025, galardones que reconocen, recompensan y celebran la excelencia **hotelera** a nivel mundial.



Juan Carlos Padrón



Adrián Bosch



Niki Pavanelli

Este complejo destaca por su decidida propuesta **gastronómica** repartida en cinco **restaurantes** –**El Rincón de Juan Carlos, San Hô, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Starfish Atlantic Grill y La Trattoria de Il Bocconcino**– que representa un caso único al concentrar nada menos que **4 estrellas Michelin** y **5 Soles Repsol**. El último de los brillos lo consiguió **el restaurante Il Bocconcino**, liderado por el **chef Niki Pavanelli**, que invita a descubrir **la alta gastronomía italiana** combinada con la riqueza de los productos y **sabores canarios**.





Se suma así a las dos estrellas que lucen en su local los hermanos Padrón y a la que hace un año logró el chef Adrian Bosch con su propuesta de fusión nikkei en San Hô.



Aruquense Adrián García



Chef Borja Marrero

Las otras **tres estrellas** que atesora el **Grupo Barceló** en el Archipiélago también comparten ubicación, en este caso el **hotel Santa Catalina Royal Hideaway** de **Las Palmas de Gran Canaria**, donde se hospedan **Poemas by Hermanos Padrón**, asesorado por los tinerfeños y con el **chef Aruquense Adrián García** al frente, y los dos brillos (uno de ellos Estrella Verde) que abandera **Muxgo**, la singular propuesta de **Borja Marrero**.

El precio de un menú Michelin en Canarias va desde 87 hasta 210 euros

Establecer si el precio de un **menú** es caro o barato forma parte de ese ambiguo terreno de la subjetividad. Hay que ponderar el hecho de que la cuenta final de una comida o una cena no cubre sólo el coste de los gastos directos, los productos e ingredientes, sino también los indirectos:

La energía utilizada, el salario del personal, el alquiler del espacio, el equipamiento y mantenimiento, así como otros factores intangibles que se suman al ticket final, como pueden ser los reconocimientos y premios que atesoran el chef y el local.

Además, a estas operaciones debe agregarse el valor añadido que se ofrece a los clientes, tasado el precio que cada cual le pone a una experiencia única y satisfactoria, una vivencia global.

De un tiempo a esta parte parece que la discusión sobre si el coste de un menú en un **restaurante** de **alta cocina** está o no ajustado a la realidad se ha convertido en una cuestión recurrente. Este debate, siempre abierto, se viralizó cuando el **chef Dabiz Muñoz** elevó un 46% el importe de su propuesta en el **restaurante DiverX0**, que pasó de golpe desde los 250,00 euros a costar nada menos que 360,00 y que ahora está ya en los 395,00 euros.



Chef Dabiz Muñoz

Hubo quienes tacharon aquello de auténtico escándalo, un disparate se llegó a decir, cuando en el fondo no significaba otra cosa que aplicar la fórmula de una básica relación de mercado: oferta y demanda.

A propósito, las cuatro nuevas **estrellas** que sumó **Canarias** en la gala de la **Guía Michelin** celebrada el pasado martes dan pie para establecer cuál es la actual horquilla de **precios** entre los **restaurantes** del **Archipiélago** que figuran en la afamada **guía roja** francesa.

El Precio

En este sentido, el menú más económico lo ofrece **Muxgo**, **restaurante** con una **Estrella Verde** y ahora suma otra **Estrella Michelin**, dirigido por el **chef Borja Marrero** en el **hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria**. Su propuesta denominada '**Los orígenes**', que tiene un coste de 87,00 euros,

bebidas aparte (la armonía de **vinos** se fija en 45,00 euros), incluye 4 aperitivos, 7 platos, un postre y 4 Petit fours. También ofrece el denominado '**Lo mas profundo de Tejada**' al precio de 100,00 euros, con 4 **aperitivos**, 11 **platos**, **prepostre**, 2 **postres** y 4 **Petit fours**.



Chef Borja Marrero

En el extremo opuesto se encuentra el **M.B. Abama**, la factoría de **Martín Berasategui** en el lujoso hotel de Guía de Isora, un **restaurante biestrellado** que bajo la mano del **chef Erlantz Gorostiza** ofrece su **Gran Menú Degustación** al precio de 210,00 euros por persona. Esta propuesta contempla una serie de

aperitivos, el menú degustación (9 platos) y un final con dulces. También brinda el Menú Grandes Clásicos con aperitivos, 7 platos y postres a 180,00 euros.



Los Chefs Martín Berasategui y Erlantz Gorostiza

Una banda de precios similares

Hay una serie de **restaurantes** que se mueven en cuanto a precios por una franja muy similar. Es el caso del otro **dos estrellas** isleño, el **restaurante** familiar **El Rincón de Juan Carlos**, ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Beach** en la **Caleta de Adeje** y liderado por los **hermanos Padrón** junto a sus parejas **Raquel y María José**, brinda un **menú degustación** a 170,00 euros que viaja por una primera estación con **tres bocados**, una segunda con cuatro y un final **dulce** con tres

postres.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife y 2 Estrellas Michelin.

Las armonías de vinos a 90,00, 115 y 180 euros, y el servicio de panes artesanales a 9,00 euros por persona.

El restaurante Nub, en el Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje, con los chef Fer Fuentes y Andrea Bernardi al frente, trabaja dos menús. Uno **vegetariano**, de nombre **Waynen**, y otro llamado **Novatore**, ambos a 155,00 euros y sin [bebida incluida](#), ofreciendo la opción de **maridaje** a 95,00 euros por persona.

La Aquarela, que conduce el chef **Germán Ortega**, propone tres posibilidades: menú Tierra (130,00 euros); menú Experiencia (148,00 euros) y menú Fish Lovers (160,00 euros).



Chef Germán Ortega

Todos ellos con un maridaje de vinos opcional a 98,00 euros y un suplemento de 17,00 euros por la degustación de 5 quesos.

En Taste 1973, en el hotel Villa Cortés de Playa de Las Américas, el chef Diego Schattenhofer presenta dos menús degustación: Roque Guincho (120,00 euros) y Roque Arona Hío (145,00 euros).



Chef Diego Schattenhofer

Con **Adrián Bosch** marcando la pauta en cocina, el **restaurante San Ho**, ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Beach (Adeje)**, ofrece un menú corto, de nombre **Esencia**, a 120,00 euros, y un menú largo, llamado **San Ho**, a 145,00 euros.



Chef Adrián Bosch

En **Poemas by Hermanos Padrón**, en el **Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria**, proponen un menú degustación **Poemas**, a 140,00 euros y con una armonía de **vinos** de 130,00 euros, y también el menú **Clásicos**, a 95,00 euros y una armonía de **vinos** por 80,00 euros.



Chef Adrian García

Con dos menús recibe el **restaurante Tabaiba** de **Las Palmas de Gran Canaria** a su clientela, El **chef Abraham Ortega** trabaja las propuestas **Tabaiba** (110,00 euros) y **Experiencia** (140,00 euros).



Chef Abraham Ortega

Víctor Suárez oficia en los fogones del **restaurante Haydée**, en **La Orotava**, donde se ofrece el menú **Atlántico**, por 110,00 euros, y el menú **Raíz**, por 135,00, proponiendo además tres **maridajes** a 60, 95 y 180 euros.



Chef Víctor Suarez

El restaurante Los Guayres, en el Puerto de Mogán, cuenta con dos menús: Degustación (120,00 euros) y Clásico (130,00), y maridajes a 55,00 y 62,00 euros.



Chef Alexis Álvarez

Tres recién llegados

Los recientemente nominados conforman, al menos de momento, el grupo de los que ofertan los **menús** más baratos.

El chef Niki Pavanelli ha aupado a Il Bocconcino, ubicado en el Hotel

Royal Hideaway Corales Resort, al firmamento Michelin. Este restaurante maneja dos **menús**: **Il Bocconcino** (115,00 euros) y

el llamado **Identidad** (95,00 euros).



Chef Niki Pavanelli

Desde **Kamezí deli Bistró**, el restaurante encajado en el complejo hotelero de **Playa Blanca**, el chef **Rubén Cuesta** propone el menú **Bernegal**, al precio de 105,00 euros y con un maridaje de 50,00, además de un menú de **tapas** por 45,00 euros.



Chef Rubén Cuesta

Por último, el **chef Jesús Camacho** en el [restaurante Donaire](#), instalado en el **hotel GF Victoria** y con vistas al litoral de **Costa Adeje**, ha ideado dos **menús degustación**: **Victoria**, a 100,00 euros y 174,00 con maridaje, y **Donaire**, por 90,00 euros

y 145,00 con maridaje.



Chef Jesús Camacho

Sen Omakaze, un caso excepcional

Entre los 32 **restaurantes** que han logrado su primera **estrella Michelin**, **Sen Omakaze** representa un caso excepcional. Se presentó hace unos meses en **Madrid**, de la mano del **cocinero Steven Wu**, como un lugar con corazón español y alma nipona, un abrazo **gastronómico** y cultural a Japón. Con ritual en barra, 42 pases del menú y un precio de 220,00 euros, sin bebida incluida.

El Restaurante tinerfeño

Moral logra el Big Gourmand el mismo día que cumplía cinco meses

Habrà quien lo interprete como el resultado de la mágica conjunción de los astros y también quien lo considere una consecuencia de la más pura de las casualidades.

El hecho es que **el restaurante Moral** se alzaba ayer con la distinción **Bib Gourmand de la Guía Michelin** -que se concede a establecimientos que [sirven](#) una **cocina de calidad** a precios contenidos- y lo hacía coincidiendo con el día en el que se cumplían cinco meses desde su apertura.



El Restaurante Moral

El equipo que forman **Icía Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde**, pareja en lo profesional y lo sentimental, recibió la noticia en su domicilio -ayer disfrutaban de jornada de descanso-, que fue celebrada con la lógica alegría pero bien **masticada** y **digerida**, no en vano ya conocen el sabor de **las mieles** del

triunfo, ese estado emocionalmente siempre efímero, cuando oficiando en los fogones del **restaurante Poemas by Hermanos Padrón**, en el **Hotel Santa Catalina de Las Palmas**, conquistaron una **estrella**.

Lo cierto es que sí sorprende cómo a pesar de su juventud ya atesoran cierto bagaje, una madurez que los ayuda a interpretar en su justa medida las claves del complejo mundo, muchas veces ilusorio y artificioso, que rodea el espectáculo de la alta cocina.

Con todo, sí llama la atención esa fulgurante progresión para una propuesta personal y recién nacida -han sido nominados al premio **cocinero revelación por Madrid Fusión**-, concebida sin urgencias, **plato a plato** y servicio a servicio; diseñada desde un **concepto** sin ataduras ni clasificaciones, ajena a modas y tendencias, y que responde al principio de **disfrutar** del oficio, poniendo sobre **la mesa** sus propias ideas, y trabajado además como un [negocio](#) bien ajustado y dimensionado a sus posibilidades, por lo tanto objetivamente sostenible.



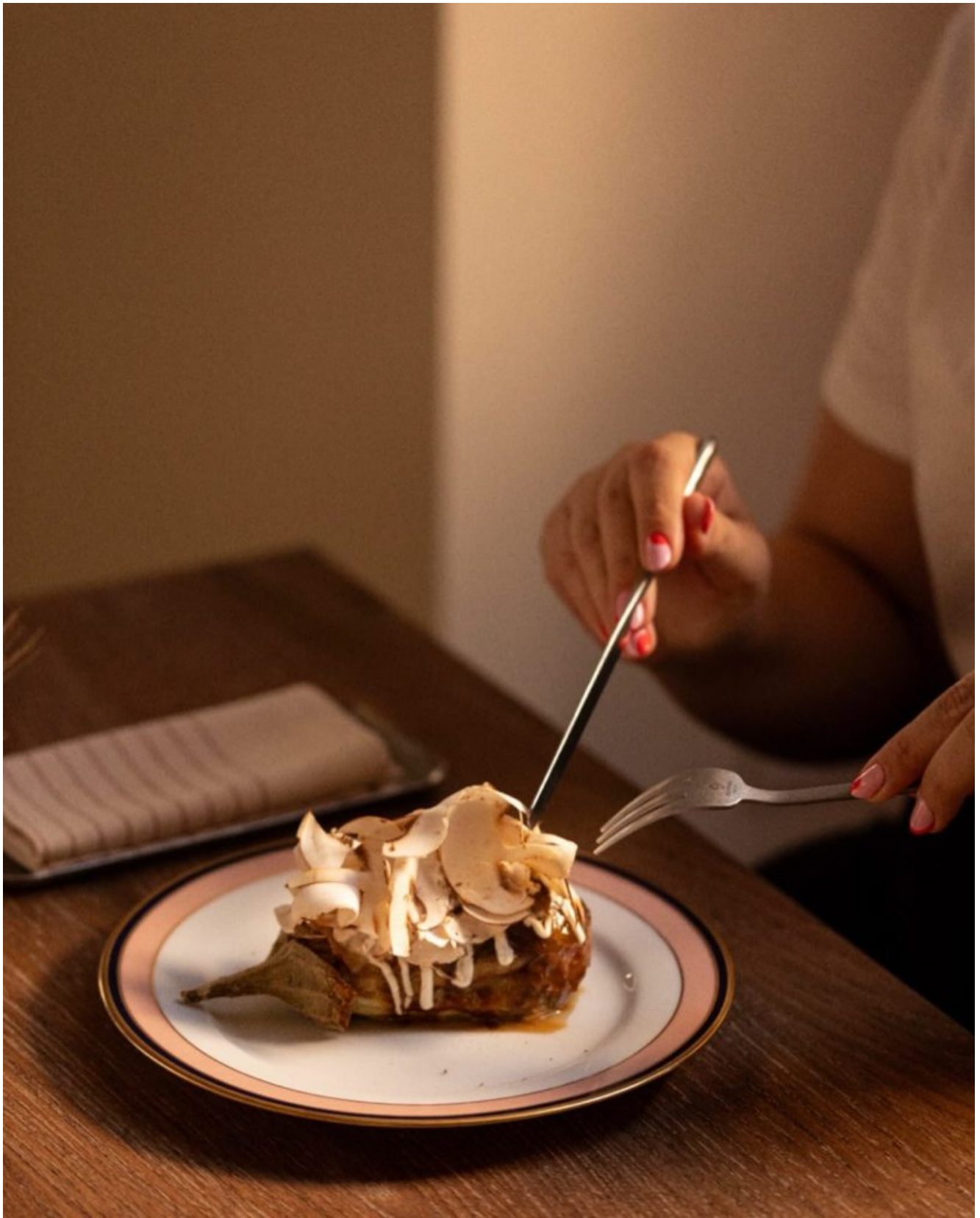




La aparición de Moral en la capital

tinerfeña no ha pasado desapercibida. La gente de Santa Cruz -calificada como una clientela generalmente difícil- se deshace en elogios hacia una apuesta gastronómica que se nombra repetidamente por las esquinas, salta a menudo en cualquier conversación y se comparte como un feliz descubrimiento.

Fue hace solo cinco meses cuando **Icía** y **Juan Carlos** abrieron ilusionados las puertas de su casa, un inmueble centenario, testigo del tiempo, un espacio en el que han conservado rasgos originales de su identidad y han acomodado con [cariño](#), apenas **siete mesas** y un ambiente acogedor, de carácter coqueto y doméstico, que envuelve al **comensal**.





Con una **carta** que se lee de un vistazo y una **bodega** en la que algunos **vinos** buscan todavía su sitio, sorprenden por el manejo de las técnicas, el conocimiento del **producto** y, sobre todo, por el atrevimiento de unas **propuestas** de factura actualizada pero con hondas **raíces tradicionales**. Santa Cruz

está de enhorabuena. El talento cocina aquí mismo, en la capital.

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 espigas 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.

El firmamento Michelin de Canarias, una galaxia gastronómica

A escasas horas para la celebración de la **gala de la Guía Michelin** en la ciudad de Murcia, la galaxia gastronómica de **Canarias** espera al menos mantener el fulgor de su firmamento y mirando al cielo sueña con descubrir nuevas **estrellas**.

¿Logrará algún **restaurante** isleño coronar la cúspide de los **triestrellados**? No parece que vaya a ser así. ¿Se sumarán nuevos brillos a la nómina actual? Los pronósticos hechos ilusiones hablan de hasta cuatro nuevas **estrellas**: una buena cosecha.







Por Tenerife, una terna formada por **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, **Restaurante Donaire** y **Taller de Seve Díaz**, otro en **Gran Canaria** y **Kamezi deli Bistró** por Lanzarote. La suerte está echada y la mesa servida.

Dos estrellas

Los platos de estos restaurantes ponen de manifiesto la personalidad y el talento del chef. La cocina destaca por su refinamiento e inspiración. En este apartado figuran:

El Rincón de Juan Carlos

Los **hermanos Padrón**, junto a Raquel y María José, ofrecen una gran experiencia **gourmet** en el **Royal Hideaway Corales Beach**. El **restaurante**, ubicado en la 5ª planta de este hotel de diseño rompedor, enamora a quien lo visita tanto por sus vistas al océano y las puesta de sol desde algunas **mesas**, como por el servicio y el nivel **gastronómico** que brindan.



Fieles a su filosofía apuestan por el **recetario canario** desde un punto de vista creativo, siempre con altas cotas de refinamiento en las presentaciones. Su oferta se concreta en un único y extenso **menú degustación**, con distintas opciones de **maridaje**.

MB Abama

El espectacular **hotel The Ritz-Carlton Abama** acoge entre sus **propuestas gastronómicas** al **restaurante M.B.**, paradigma de **lujo y exclusividad**. Presenta una sala donde sirven tanto los **aperitivos** de bienvenida como el café en la sobremesa (también verás un llamativo carro-noria de petit four), un comedor principal de gusto contemporáneo dominado por los tonos blancos y, en los laterales, dos galerías acristaladas que en verano se transforman en terrazas.



El **chef Erlantz Gorostiza** transmite, a través de una cuidada **carta** y dos **menús degustación**, la espléndida **cocina** del maestro **Martín Berasategui** repleta de sentido, técnica y sabor en base al mejor producto de **la isla**.

Una Estrella

Esta distinción se concede a los restaurantes que, utilizando ingredientes de la máxima calidad, preparan platos con sabores distintos y a un alto nivel constante. Estos son los

galardonados canarios:

NUB

Se ubica en el maravilloso **resort Bahía del Duque**, donde **Andrea Bernardí** (Italia) y **Fer Fuentes** (Chile) ofrecen una **propuesta** creativa de gran nivel. Fieles a su estilo tienden un puente **culinario** entre la Europa mediterránea y **Latinoamérica** con muchos matices **canarios** y guiños a la sostenibilidad.



Sus **menús degustación**, Waywen (vegetariano) y Novatore suponen un recorrido por tres espacios que llevan el nombre de formaciones nubosas: los primeros **aperitivos** se toman en la terraza (Estratos), los platos principales en la **mesa** (Cúmulos) y, por último, la degustación de **postres** en la barra (Cirroestratos).

Poemas by Hermanos Padrón

Esta oferta **gastronómica** se desarrolla en el exclusivo e histórico **Santa Catalina Royal Hideaway Hotel**, en pleno corazón de la ciudad de **Las Palmas de Gran Canaria**. Al frente de los fogones, el **chef** Adrián García, tutelado por los **hermanos Padrón**, reproduce la propuesta ideada por los laureados **chefs** tinerfeños. El espacio sorprende por su interiorismo, de gusto clásico y con profusión de maderas. Dos **menús degustación**: Poemas y Clásicos, una opción un poco más corta.



San Hô

Otra de las opciones **gastronómicas** del lujoso **hotel Royal Hideaway Corales Beach**, una fascinante propuesta de **fusión** con notas personalizadas y creativas que combinan el **recetario** japonés, el peruano y el **canario**. Al frente, dos talentosos chefs: **Adrián Bosch** y **Eduardo Domínguez** (ambos reconocidos como mejores **cocineros** de **Canarias** en 2012 y 2016, respectivamente), que ofrecen dos sugerentes **menús degustación** (Esencia y San Hô), aunque también se propone una pequeña **carta**.



Cuenta con una gran barra desde la que se puede seguir cómo trabajan en directo, un **comedor** contemporáneo con ventanales panorámicos y una agradable terraza, alongada tanto al jardín como al océano.

La Aquarela

Sorprende por su ubicación al abrigo de un complejo de apartamentos, junto a la playa de Patalavaca, al sur de **Gran Canaria**. En este **restaurante** de acogedor clasicismo y ambiente sosegado se **degustan** unas elaboraciones muy técnicas y delicadas, arraigadas a los sabores del entorno pero con personalidad al dejarnos ver algún que otro matiz nórdico (el **chef**, Germán Ortega trabajó en Estocolmo varios años).



Utilizan, hasta en un 85%, productos locales o de proximidad, defendiendo la **cocina canaria** moderna a través de tres **menús**: Experiencia (combina productos tanto de tierra como de mar), Tierra (vegetariano) y Fish Lovers (centrado en los **pescados y mariscos** de sus costas).

Tabaiba

A pocos metros de la famosa playa de Las Canteras se ubica este **restaurante** que toma su nombre de una planta autóctona de **las islas** y defiende con solvencia lo que se denomina **cocina canaria** evolutiva.



Chef Abraham Ortega

El **chef** Abraham Ortega afronta en este pequeño local de línea contemporánea su reto más personal donde consigue, a partir de la técnica, que la aparentemente humilde **cocina canaria** resulte especialmente entretenida y alcance cotas de auténtico rango **gastronómico**, siempre en base a los **productos locales** de proximidad de cada **isla** e incorporando alguna nota de carácter más sentimental.

La propuesta se basa en dos menús degustación (Tabaiba y Experiencia), con

platos que siempre buscan ensalzar los mejores productos autóctonos.

Los Guayres

Un oasis de elegancia y exotismo en el **valle grancanario de Mogán**. En este **restaurante**, instalado en el **hotel Cordial Mogán Playa**, resalta la figura de Alexis Álvarez. Este **chef** busca una **fusión** entre la **cocina canaria** tradicional y la vertiente más actual, mostrando a través de sus menús interesantes detalles **de autor**, de la **culinaria** internacional y, por supuesto, tanto de los productos **isleños** (gofio, cabra, tuno rojo...) como los de la rica despensa atlántica (cherne, atún rojo, sama...).



Haydée

Ocupa un caserón señorial que debe su nombre a la abuela del **chef**, mujer natural de **La Gomera** que le transmitió la pasión por la **cocina**. Por otra parte, Haydée significa acariciar, mimar... Sorprende ver lo bien que conviven dos espacios: de un lado su elegante interior de ambiente contemporáneo y de otro la exuberante terraza con **zona chill out**, perfecta para disfrutar del incomparable entorno de La Orotava.



El **chef** Víctor Suárez defiende su **cocina creativa** a través de dos sugerentes **menús** (Atlántico y Raíz) que combinan los sabores, colores y texturas para actualizar el **recetario isleño** tradicional, con toques personales, algún recuerdo de infancia y pinceladas a otras culturas.

Taste 1973

¿Cocina creativa que exalte la raíz de la historia insular? Este **restaurante** acomodado en el lujoso **hotel Villa Cortés**,

liderado por el **chef Diego Schattenhofer** (un argentino que lleva en **Canarias** más de dos décadas), busca exactamente eso.



La propuesta que se autodefine con la frase “no creamos recetas, creamos emociones”, ve la luz bajo el paraguas de dos **menús degustación** (Roque Guincho y Roque de Arona Hío) donde la **cocina canaria** está 100% presente en cada uno de los pases (Gamba OA, Tableta de nuestras costas con borrallera de **batatas**, Royal de **cochino negro**...), siempre [acompañados](#) por unas cartulinas que nos hablan del producto utilizado y, sobre un mapa, nos indican las zonas de procedencia en **la isla**.

Ofrecen **sabor**, coherencia, técnica, un equipo multidisciplinar (biólogos marinos, neurólogos, historiadores...) que recupera las **raíces gastronómicas guanches**... y el gusto por **los pescados**

[madurados](#) como claro elemento diferenciador. ¡Gran carro de **quesos canarios** con más de 50 variedades!

Estrella Verde

Es el premio más reciente y se concede a los restaurantes que suponen un modelo a seguir en lo que respecta a la gastronomía sostenible. El Archipiélago cuenta con un representante:

Muxgo

Este singular **restaurante** 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**. Un luminoso **comedor**, decorado con acuarelas de la artista Ana Beltrán y un mural que refleja alguno de los productos fetiche del **chef** Borja Marrero, es el espacio donde 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**.

Bib Gourmand

Este reconocimiento se entrega a esos establecimientos que mantienen una buena relación calidad/precio y donde destaca la **cocina** sencilla, pero elaborada de forma hábil, a un precio

asequible.

Estos son los restaurantes canarios reconocidos con este galardón:

Furancho La Zapatería, San Sebastián 57, El Aguarde, Silbo Gomero, La Bola de Jorge Bosch y El Secreto de Chimiche (Tenerife); El Equilibrista 33 (Gran Canaria); El Jardín de la Sal (La Palma) y El Risco (Lanzarote).

Los recomendados

Identifican una **cocina** de calidad que reconoce a los **restaurantes** que no [poseen](#) **estrellas** o **Bib Gourmand**, pero que sí brindan una agradable experiencia. En **Canarias** se incluyen en esta lista:

Brunelli's, Donaire, El Taller Seve Díaz, Etéreo by Pedro Nel, Goxoa, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Jaxana, Kensei, Kiki, La Cúpula, La Sandunga, qapaq, Shibui, Txoko y Zumaque (Tenerife); Aguaviva, Kamezí Deli & Bistró, La cocina de Colacho, Lilium, Palacio Ico, SeBe y Tacande (Lanzarote); Casa Brito, Casa Romántica, Deliciosamarta, El Santo, Nákar, Qué Leche, Réver y Sorondongo (Gran Canaria); Casa Osmunda y El Rincón de Moraga (La Palma).