

Descubre la exquisita oferta culinaria de Gran Canaria en Octubre: 6 joyas gastronómicas que debes probar

Octubre brinda la oportunidad perfecta para deleitarse con la rica oferta gastronómica de [Gran Canaria](#). Desde sabores tradicionales hasta creaciones contemporáneas, la isla se convierte en un paraíso para los amantes de la buena mesa.

Con una mezcla tentadora de restaurantes que capturan la esencia de la región, cada bocado ofrece un viaje de sabores que no te puedes perder. Desde platos auténticos hasta fusiones innovadoras, estos seis destinos gastronómicos destacan por su excelencia en la cocina y su ambiente acogedor.

Sumérgete en la diversidad gastronómica de Gran Canaria mientras exploras estas auténticas joyas culinarias, cada una con su propia historia que contar y su propia esencia para saborear.

Descubriendo la autenticidad vasca en Las Palmas: Nákar, un tributo contemporáneo



Xavier Blanco Nákar









Ubicado estratégicamente en **Las Palmas de Gran Canaria**, [Nákar](#) se erige como un tributo a la cocina vasco-navarra, combinando la rica tradición culinaria con toques modernos. Con una estética minimalista que acentúa su cercanía a la serena playa de Las Canteras, el restaurante ofrece una experiencia gastronómica inolvidable, destacando una meticulosa selección de ingredientes locales y peninsulares.

El **Chef Xabier Blanco**, cuya trayectoria incluye experiencias en reconocidos restaurantes con **Estrella Michelin**, impregna su pasión en cada plato que sale de su cocina. Entre los platos

destacados se encuentran la exquisita fusión de **Setas con careta de cerdo y yema**, el delicado **Arroz meloso de pato** y la seductora **Gilda de atún rojo**. Con una cocina abierta que invita a una experiencia interactiva y una encantadora terraza para disfrutar de pintxos y copas, **Nákar** emerge como un destino imperdible para los amantes de la **cocina vasca contemporánea** en **Gran Canaria**.

¿Dónde? Fernando Guanarteme 10, Las Palmas de Gran Canaria

Muxgo, la mejor combinación de productos canarios, alta cocina y ecosostenibilidad











Ubicado en el prestigioso **hotel Santa Catalina Royal Hideaway**, disfrutaremos de una experiencia única, la cuál, se erige en torno al respeto al medioambiente y la sostenibilidad; pero por supuesto, sin olvidarse de sus orígenes canarios usando una amplia amalgama de productos autóctonos, y como debe ser, todos cultivados en su propia finca. En cuanto a su oferta, consta de tres menús degustación: **Los Orígenes**, **Lo más profundo de Tejeda** y un menú ejecutivo. Además, de miércoles a viernes, podrás disfrutar de un cuarto menú degustación **El Territorio**.

Borja Marrero, quién es el principal “**artista culinario**” de [**Muxgo**](#), estudió en la prestigiosa **Escuela Hofmann de Barcelona** cuándo salió de su isla, viajando después por **Estados Unidos y México**, donde pondría en práctica todo lo aprendido hasta ese momento. De vuelta en su isla llevó a cabo su proyecto **KM0**, proyecto que puso su nombre en boca de todos dentro de la Península. Y ahora ha emprendido su proyecto más reciente, **Muxgo**, restaurante dónde mezcla su experiencia como chef con su enfoque culinario del KM0.

¿Dónde? León y Castilla 227, Las Palmas de Gran Canaria.

El choque de la gastronomía canaria y mexicana, los sabores únicos de El Santo











El Santo se ubica en el casco histórico, dentro del **barrio de Triana**, lugar el cuál goza de un carácter especial, pues en sus orígenes la mayoría de los vecinos de la zona provenían de **Andalucía**. En **El Santo**, podremos disfrutar de una de las combinaciones gastronómicas más atrevidas y exóticas, la cuál

mezcla el típico recetario canario, con esos característicos sabores mexicanos, esto mientras estás sentado en un local que por su apariencia, ya llama la atención, pues esta interesante combinación no pasa solo por lo culinario, si no también por lo arquitectónico, viéndose la mezcla de un edificio restaurado típico de la zona, con ciertos elementos tropicales que nos evocan playa y buena comida.

En el menú disfrutaremos de una gran variedad gastronómica, tanto del mar como de la tierra. Entre los más destacados podríamos hablar de las **Papas negras bien arrugadas con nieve de mojo y mojo mole**, una versión propia del mítico plato canario de papas arrugadas con mojo y el ya reconocido mole mexicano, o del **Aguachile de salmón ahumado con helado de manzana verde**, dónde podremos degustar ese toque mexicano y con el producto canario es todo su esplendor, los **Tomates semisecos con pesto de almendra y queso herreño**.

¿Dónde? Escrito Benito Pérez Galdós 23, Las Palmas de Gran Canaria.

El Equilibrista 33, una vuelta de tuerca a la tradicional cocina canaria









Ubicado cerca de la **playa de Las Alcaravaneras**, nos encontramos con [El Equilibrista 33](#), un reconocido restaurante en el que podremos disfrutar de la nueva cara que el **chef Carmelo Florido**, busca darle a la cocina canaria, pero por supuesto, sin variar sus orígenes sino más bien buscando modernizarla, creando además platos originales que se combinan con elementos de la comida canaria, como con el gofio, que se encuentra en más de uno de los platos más populares del local, por ejemplo: los **Makis de Atún y Gofio** o en el **Escaldón de Sopa de Mero con Gofio, Almendras y mojo**.

En cuanto al encargado de elaborar esta cocina tenemos al chef Carmelo Florido, quién recibió el premio a Mejor Chef de Canarias 2022 por su enorme aportación por modernizar la tradición gastronómica de Gran Canaria. Su búsqueda por darle más protagonismo a la tradicional comida canaria mediante la modernización y el cambio, lo ha llevado hasta dónde está ahora, a ser uno de los chefs más relevantes del archipiélago, tanto por su cocina como por la ideología que esconde detrás.

¿Dónde? Ingeniero Salinas 23, Las Palmas de Gran Canaria.

El renacer gastronómico de ‘El Embarcadero’ con el Chef Matteo Pierazzoli











[El Embarcadero](#), un local con una ubicación privilegiada en pleno muelle deportivo y a tiro de piedra de la **playa de las Alcaravaneras**. Ubicándose ahí desde el 2006, pero no sería hasta el 2020 con la integración del **chef Matteo Pierazzoli**, que el local daría un giro de 180 grados colocándose como uno de los locales más visitados de la zona, no solo por su ubicación única, sino también por su peculiar utilización de la brasa, la parrilla y el horno Josper para elaborar sus platos, pudiendo darle una **“segunda vida”** a una variedad de pescados como pueden ser la lubina o el rodaballo.

El menú incluye tanto platos del mar como de la tierra, pero principalmente destaca por sus platos basados en productos marinos, resaltando sobre otros establecimientos por su manera de cocinar a la brasa, encontrándonos interesantes platos como la **Chantarela con anguila y grasa de vaca**, sus **Guisantes a la brasa con espuma de codium** o el **Camarón de Mogán con aguacate y agua de almendra**.

¿Dónde? Joaquín Blanco Torrent, Las Palmas de Gran Canaria.

Ceniza: La perfecta combinación de las brasas con el mar









Ubicado a 2 kilómetros de la reconocida **playa de Maspalomas**, **Ceniza** tiene una propuesta sumamente interesante en la que basan su carta en productos del mar, pero preparados únicamente a la brasa, teniendo estos por eslogan “¿Quién ha dicho que el mar y las brasas no pueden llevarse bien?”. Para

los más carnívoros, también cuentan con platos basados en cochino negro, arroz y diferentes variedades de carne, cada una más sabrosa que la anterior y por supuesto, siendo fieles a sus brasas.

En cuanto a la carta veremos que está reducida de tamaño, pero no exenta de calidad, pues la manera única para cocinar a la brasa que tienen en **Ceniza**, no deja indiferente a nadie, teniendo platos tan especiales como el **Rodaballo a la brasa con emulsión de tinta y pimentón**, o el **Pan de cristal con tartar de atún, aguacate y huevo de corral**, esto por supuesto sin dejar mencionar las **Ostras Guillerdeau**, que si eres amante de los moluscos, no puedes irte sin probarlas.

¿Dónde? Paseo Boulevard el Faro Local 34-35, San Bartolomé de Tirajana.