

Donaire conquista la recomendación de la Guía MICHELIN

El restaurante, ubicado en GF Victoria, destaca por sus presentaciones y el enorme protagonismo del producto local.

El Restaurante Donaire ha conquistado la recomendación de la Guía MICHELIN con su innovadora propuesta gastronómica bajo la filosofía de **“Cocina viva con esencia local”**. Impulsado por un equipo joven y apasionado, el restaurante se ha destacado por su cuidada [oferta culinaria](#) en el hotel GF Victoria.

El telón de fondo de este logro se encuentra en la cuarta planta de GF Victoria, donde el equipo liderado por **Jesús Camacho** despliega una puesta en escena única. Destacando un meticuloso estilo pastelero, cada plato es concebido con una coreografía medida al milímetro.

La **Guía MICHELIN** destaca la propuesta gastronómica de **Donaire** como “una cocina actual de marcadas **raíces canarias** con presentaciones muy delicadas y enorme protagonismo para el producto autóctono”. El establecimiento, reconocido por su emplazamiento en una sala semicircular totalmente acristalada, destaca por su compromiso con la frescura, pureza y elegancia en cada plato.



El Restaurante Donaire ha conquistado la recomendación de la Guía MICHELIN con su innovadora propuesta gastronómica bajo la filosofía de “Cocina viva con esencia local”

La evolución en Donaire, nombre que transmite humildad y gallardía en la misma proporción, tiene como base de su concepto la apuesta firme por el producto local acudiendo a los productores y comerciantes de las islas que comparten la misma pasión por ofrecer la máxima calidad.

Entre los protagonistas que contribuyen a la singular propuesta gastronómica de **Donaire**, destaca Marcos, un pescador de [Lanzarote](#) cuya participación es fundamental para garantizar la **frescura y calidad** de los productos. Marcos emplea una alternativa de pesca artesanal conocida como pesca palangre, un sistema de arrastre meticuloso que selecciona únicamente peces de un tamaño específico. Este compromiso contribuye a la esencia local y sostenible que define la propuesta culinaria del restaurante.

El Menú Victoria se compone de tres etapas que se asocia con elementos musicales y teatrales. La experiencia se inicia con la obertura y subida de telón para mostrar una serie de *fingers foods* donde los comensales pueden disfrutar de la cocina de Donaire en pequeños bocados.

A continuación, se da paso al acto principal donde se desarrolla toda la trama de sabores marcados y texturas diferentes aplicando técnicas internacionales a los productos de proximidad. En este caso destacan los ñoquis, uno de los platos estrella de Donaire donde “utilizamos la papa bonita en combinación con el queso majorero para lograr una cremosidad que se asemeja a un efecto *coulant*, un concepto más propio de la pastelería”, resalta Jesús.



La papa bonita en combinación con el queso majorero. Donaire



Este plato se complementa con un fondo oscuro a base de ave y ternera, que se corta justo antes de servirlo con setas de temporada confitadas en mantequilla de cabra, creando pequeños bocados llenos de cremosidad y sabor.

No es de sorprender que el apasionado empeño del equipo por ofrecer una experiencia gastronómica haya llevado a que en muy poco tiempo el restaurante haya sido distinguido con la recomendación de la prestigiosa **Guía MICHELIN**.