

Donaire, ‘Mejor Restaurante de Canarias’

Los Premios Qué Bueno Canarias han destacado a Donaire como el ‘Mejor Restaurante de Canarias 2023’ por proponer una cocina creativa con esencia local liderada por Jesús Camacho

El restaurante, ubicado en el hotel GF Victoria, se ha convertido en un referente para los amantes de la alta gastronomía en Canarias.

El Restaurante Donaire, ubicado en el hotel GF Victoria en Costa Adeje, ha sido galardonado como ‘Mejor Restaurante de Canarias’ en la XII Edición de los Premios TOP10 Qué Bueno Canarias. La ceremonia organizada por la guía gastronómica referencia del [archipiélago](#) convocó en el Auditorio de Tenerife Adán Martín a líderes y expertos culinarios que ponen en valor anualmente la excelencia de la cocina canaria.

Jesús Camacho, chef de Donaire, recibió este reconocimiento junto a Victoria López, presidenta de Grupo Fedola, empresa matriz que [respalda](#) el éxito del restaurante. Este galardón pone en valor el trabajo de un equipo joven y con mucho talento que trabaja la excelencia culinaria, innovación y un servicio excepcional en Costa Adeje.



“Es un honor increíble recibir este premio”, destacó **Jesús Camacho, chef del Restaurante Donaire**. “Para nosotros, este reconocimiento representa el [resultado](#) del trabajo de todo un equipo de cocina y sala que llevamos años de dedicación por lo que hacemos, por crear una gastronomía de sabores marcados que deja huella a todo el que nos visite”.

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.

Donaire, que también ha sido distinguido recientemente con la recomendación de la Guía MICHELIN por ofrecer una cocina actual de marcadas raíces canarias con presentaciones muy delicadas y enorme protagonismo para el producto autóctono, celebra este premio como un impulso para seguir innovando y superando expectativas en la escena culinaria de Canarias.