

Donaire se perfila como uno de los mejores restaurantes de Canarias y así lo anuncia su primera estrella MICHELIN

El chef Jesús Camacho, un visionario en sus propuestas **gastronómicas**, está detrás del [restaurante Donaire](#), revolucionando la **cocina salada** con técnicas de **pastelería** y logrando conquistar el reconocimiento de la **Guía MICHELIN España 2025**.

En lo alto de **Costa Adeje**, el **restaurante Donaire**, ubicado en el [hotel GF Victoria](#), ha escrito su nombre en la élite **gastronómica** al obtener su primera **estrella MICHELIN** durante la gala celebrada en Murcia. Este reconocimiento coloca a **Donaire** y a todo su equipo en el [selecto](#) mapa de los grandes referentes **culinarios** de **España**, consolidando a **las Islas Canarias** como un destino de **innovación** y excelencia **gastronómica**.



Jesús Camacho, el joven **chef** que lidera la cocina de **Donaire**, ha conquistado a los exigentes inspectores de la prestigiosa guía con una propuesta que rompe moldes: llevar las técnicas de la **pastelería** al terreno de los **platos salados**. Esta **fusión** de precisión, estética y creatividad ha dado lugar a un estilo único que sorprende tanto por su **sabor** como por su presentación.

“Recibir esta estrella MICHELIN es un sueño hecho realidad. Es un reconocimiento al trabajo en equipo y a la innovación que nos empuja a ir más allá”

expresó emocionado Jesús Camacho

El restaurante **Donaire**, bajo el mando del chef **Jesús Camacho**, alcanza su primera estrella MICHELIN, una distinción que resalta el potencial que desde hace años identificamos en **Canariasgourmet**.

En 2020, desde [Canariasgourmet](#) tuvimos el privilegio en

nuestra sección de “Jóvenes Talentos” de presentar a **Jesús Camacho** como un innovador de la **cocina dulce**, destacando su capacidad para transformar los **postres** en auténticas obras maestras. En aquel entonces, su enfoque meticuloso y su habilidad para integrar técnicas de **pastelería** en la **alta cocina** ya marcaban un camino prometedor.

Una propuesta que trasciende fronteras

La **cocina de Donaire** no solo se limita a sorprender el **paladar del comensal**; también busca contar una historia a través de cada **plato**. La formación de Camacho en **pastelería** no es casualidad: su meticulosa atención al detalle se refleja en cada elaboración, donde la precisión técnica y la creatividad visual se entrelazan para ofrecer una **experiencia multisensorial**, como pocos **restaurantes** en la **isla**.









Jesús Camacho



Además, hay que señalar que este logro no solo es un triunfo personal para el **chef** y su equipo, sino también para el **Grupo Fedola**, la empresa matriz detrás de este **innovador** proyecto **gastronómico**. **Victoria López**, presidenta del grupo, destacó el esfuerzo colectivo que ha llevado a **Donaire** a lo más alto:

“Esta estrella MICHELIN es de todos: del chef, del equipo, de nuestros proveedores y de nuestros clientes. Es un orgullo ver cómo el talento y el trabajo constante son reconocidos a este nivel”.

Victoria López, presidenta del Grupo Fedola

Canarias, gana cada vez más protagonismo con su gastronomía

La estrella Michelin de **Donaire** refuerza la presencia de **Canarias** en el escenario **gastronómico** nacional e internacional. Este reconocimiento no solo destaca el talento local, sino también el compromiso de la región con la calidad

y la **innovación** en su oferta **culinaria**.







DONAIRE

Jesús Camacho
deje



La gala de **Murcia**, reunió a los 250 mejores chefs de España, fue el escenario ideal para celebrar este especial reconocimiento. Con esta **estrella**, el **restaurante Donaire** eleva su estatus, enciende otra luz de estrella sobre la **riqueza gastronómica de las Islas Canarias**, atrayendo a esos amantes de la buena mesa de todo el mundo.

El Chef Jesús Camacho y su equipo han demostrado que la excelencia no es un destino, sino un camino constante de esfuerzo, pasión, creatividad e innovación. Ahora, con esta, su primera estrella MICHELIN, el **restaurante Donaire** promete seguir sorprendiendo a todos los que se atrevan a explorar su particular y diverso universo culinario.