

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).