

El Restaurante Donaire: Innovación y excelencia que conquistan la “T de Oro” de Tapas Magazine

El Restaurante Donaire recibe la T de Oro de la revista Tapas como mejor restaurante de Canarias

El restaurante del hotel GF Victoria recibe este galardón por su particular propuesta en la que su chef, Jesús Camacho, transforma la cocina salada a través de técnicas de pastelería

El Restaurante Donaire

El Restaurante Donaire, referente de la alta cocina en Tenerife, ubicado en el hotel GF Victoria de Costa Adeje, ha sido reconocido con la “T de Oro” de la reconocida revista gastronómica Tapas Magazine como el mejor restaurante de Canarias. Este galardón, que [celebró](#) su tercera edición y organiza una de las revistas más influyentes de la gastronomía nacional, fue entregado durante la gala celebrada este lunes en Madrid y que reunió a los nombres más destacados de la gastronomía española.



Jesús Camacho, chef del restaurante, recibió el galardón junto a otros 17 **chef españoles** que han demostrado su valía. Este reconocimiento no solo resalta la **propuesta culinaria del restaurante,** sino también la capacidad **creativa y técnica** de un equipo que ha logrado crear un sello propio dentro de la oferta gastronómica de Canarias.

Jesús Camacho, muy agradecido tras recibir el premio, destacaba el enfoque a **la cocina** que proyecta Donaire: “tenemos una forma singular de ver **la pastelería y la cocina** dentro del panorama nacional y este reconocimiento hace [justicia](#) a todo el esfuerzo del grupo de personas que formamos Donaire”.

Precisión e innovación: de la pastelería a lo salado

Uno de los aspectos más destacados en la evolución del **Restaurante Donaire** ha sido la incorporación de un enfoque **innovador** liderado por un **chef** especializado en **pastelería,**

quien aporta una precisión y meticulosidad únicas a cada plato.





Jesús Camacho





Este concepto ha permitido al **restaurante fusionar** técnicas de **pastelería** con **la cocina salada**, creando platos que sorprenden tanto por su estética como por su complejidad de sabores. “El T de Oro indica que vamos en la dirección correcta con un proyecto único donde cada día intentamos eliminar la frontera que divide la **cocina salada** de la dulce”, aclaró Camacho.

El **Premio T de Oro** se suma a una lista de reconocimientos que posicionan al **Restaurante Donaire** como un destino imprescindible para los [amantes](#) de **la gastronomía**. Con vistas espectaculares, un menú **innovador** y un equipo apasionado, **Donaire** continúa marcando la diferencia en la oferta **culinaria de Canarias**.



Victoria López, como **presidenta de Grupo Fedola**, empresa propietaria del **Donaire**, acompañó a todo el equipo desplazado hasta **Madrid** para apoyar el trabajo realizado durante todos estos años. Una labor que le ha llevado a ser referente de la emergente propuesta **gastronómica** de las **islas**.
