

# ¿Estás listo para descubrir los nuevos imprescindibles de la gastronomía canaria según la Guía Repsol?

La [gastronomía canaria](#) atraviesa un momento espléndido de renovación y reconocimiento internacional, avalado por la reciente concesión de los prestigiosos **Soles de la Guía Repsol**. Este fenómeno no es casualidad, sino la consecuencia directa del trabajo excepcional, comprometido y profundamente arraigado en la identidad insular de varios establecimientos gastronómicos que han sabido conquistar a críticos y comensales por igual.

**Poemas by Hermanos Padrón – Gran Canaria** ☐☐



























[Poemas by Hermanos Padrón](#) representa con distinción la cúspide culinaria de la isla, recientemente reconocido con **2 Soles** por la prestigiosa **Guía Repsol**. Desde su apertura en 2019, bajo el exhaustivo asesoramiento de los chefs **Juan Carlos** y **Jonathan Padrón**, quienes ya ostentan **3 Soles** en su icónico restaurante tinerfeño **El Rincón de Juan Carlos**, **Poemas** ha demostrado que posee una identidad culinaria propia, singular e inconfundible.

La propuesta de **Poemas** se caracteriza por un equilibrio perfecto entre pulcritud técnica, elegancia visual y una profunda expresividad en el paladar. Sus elaboraciones, sin abandonar clásicos emblemáticos como el turrón de morcilla canaria con praliné de almendras, presentan una clara apertura hacia influencias internacionales que enriquecen notablemente la experiencia gastronómica. El trabajo en cocina se revela minucioso, dedicado y sofisticado, exhibiendo un dominio magistral en la combinación de sabores, texturas y aromas que

evocan una intensa experiencia sensorial.

Un aspecto distintivo del restaurante reside en su estrecha vinculación con el legado artístico del pintor grancanario **Néstor Martín-Fernández de la Torre**, cuyas obras impregnan el elegante clasicismo del comedor. Inspirados en la estética y simbolismo del artista, los hermanos **Padrón** han concebido dos menús degustación excepcionales, logrando transformar cada plato en una obra gastronómica de impactante belleza y profunda evocación.

Este refinado concepto encuentra su complemento ideal en el servicio de sala, coordinado con una precisión admirable. Cada comensal experimenta una atención personalizada, elegante y sutil, acorde con el lujo y la excelencia que envuelven al restaurante. Ubicado en un marco histórico y exclusivo, **Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel**, galardonado recientemente como **Mejor hotel histórico de lujo de Europa** y **Mejor hotel cultural de lujo del sur de Europa** en los **World Luxury Hotel Awards**, **Poemas** se presenta como un destino gastronómico imprescindible para aquellos que desean descubrir el arte culinario elevado a su máxima expresión.

**Dónde:** C. León y Castillo, 227, Las Palmas de Gran Canaria

**Menú Degustación:** 140€

**Otros menús:** 95€

## Casa Romántica – Gran Canaria





















[Casa Romántica](#) está situada en el corazón del **Valle de Agaete**,



dentro del emblemático entorno del **Barranco de la Culatilla**. Este restaurante ocupa una histórica edificación que sirvió como residencia de los reconocidos poetas canarios **Tomás Morales** y **Alonso Quesada**, otorgando así una especial relevancia cultural al lugar. Desde su apertura en 2021, bajo la dirección culinaria del **chef Aridani Alonso**, **Casa Romántica** ha consolidado una sólida reputación, obteniendo en 2025 un **Sol** en la **Guía Repsol**, que destaca especialmente su apuesta por la gastronomía sostenible.

La propuesta culinaria de **Casa Romántica** se fundamenta en una interpretación contemporánea y rigurosa de la tradición gastronómica canaria, destacando ingredientes de proximidad y una cuidadosa elaboración que respeta profundamente el producto local. Los menús degustación, nombrados en homenaje a los poetas **Morales** y **Quesada**, ofrecen un recorrido por sabores emblemáticos como el tuno indio, el camarón soldado de Agaete, mojos artesanales, la algarroba o el escaldón de gofio. Cada plato es concebido desde la frescura y calidad de las materias primas cultivadas en la propia **Finca La Laja**, gestionada por la familia **Lugo**, que incluye cultivos de café, una bodega propia (**Los Berrazales**), huertos ecológicos y una quesería artesanal con afinado en cuevas naturales.

La finca fue concebida inicialmente en 1976 por una ciudadana suiza, atraída profundamente por la riqueza natural del entorno, quien estableció desde entonces las bases para un proyecto gastronómico y turístico único. Este legado ha evolucionado en un actual **Centro de Interpretación de la Cocina Canaria**, una iniciativa educativa y cultural que explica el desarrollo histórico y la riqueza gastronómica del archipiélago, integrando la tradición con técnicas culinarias modernas.

El restaurante **Casa Romántica** no solo representa una experiencia gastronómica, sino también una declaración explícita sobre el respeto al territorio y la sostenibilidad. Su propuesta culinaria se complementa con una destacable carta

de vinos que incluye más de 250 *referencias*, donde la mayoría provienen de productores canarios. En conjunto, la experiencia que ofrece **Casa Romántica** se presenta como una expresión rigurosa de la identidad gastronómica canaria contemporánea, haciendo de cada visita un encuentro auténtico con la cultura, la historia y la sostenibilidad.

**Dónde:** Crtra. los Berrazales km 3, 35480 Agaete, Gran Canaria

**Menú Degustación Alonso Quesada:** 70€

**Menú Degustación Tomas Morales:** 58€

## Restaurante Donaire – Tenerife ☐



























Situado en la cuarta planta del exclusivo **hotel GF Victoria** en **Costa Adeje, Tenerife**, el [restaurante Donaire](#), galardonado con **1 Sol Repsol en 2025**, ofrece una singular propuesta culinaria bajo la dirección del **chef Jesús Camacho**. Este chef de origen venezolano, formado en pastelería, ha realizado una destacada transición hacia la gastronomía salada, combinando métodos y técnicas propias del mundo dulce con ingredientes salados y propuestas gastronómicas innovadoras.

Desde su apertura en 2018, **Donaire** ha evolucionado constantemente hacia una cocina que **Camacho** describe como una fusión equilibrada entre cultura de origen e innovación culinaria. Su particular estilo se manifiesta claramente en una propuesta estructurada conceptualmente como una composición musical clásica, que inicia con aperitivos creativos como emulsiones de mojo con queso curado de cabra y mantequillas artesanales en combinaciones sorprendentes, destacando productos locales como el cilantro, el chorizo



perro canario o incluso cacao.

La estética cuidada es otro aspecto destacado en las elaboraciones del **chef Camacho**, donde ingredientes vegetales, especialmente remolacha y cebolla de Guayonje, se convierten en protagonistas. Los platos sobresalen por su frescura, pureza de sabores y una equilibrada valentía en las combinaciones, presentando notas ácidas y picantes con precisión técnica.

La cocina del **Donaire** se distingue además por el esfuerzo en integrar elementos típicos de la pastelería en platos salados, ofreciendo así experiencias gastronómicas originales y audaces. Este estilo particular ha generado una notable expectación en torno al restaurante, resaltando el mérito adicional del chef en adaptar sus conocimientos pasteleros a una carta gastronómica más amplia, donde cada etapa del menú se ejecuta con rigor y creatividad.

Finalmente, el entorno del restaurante, enfocado exclusivamente en cenas, complementa la experiencia culinaria al ofrecer un ambiente íntimo. Aunque las vistas hacia la costa son limitadas, la atmósfera nocturna y cuidada iluminación brindan un escenario idóneo para que los comensales disfruten plenamente de una propuesta gastronómica única y memorable.

**Dónde:** Calle Fernando López Arvelo 1, 38660 Adeje (Santa Cruz de Tenerife)

**Menú Degustación Donaire:** 110€

**Menú Degustación Victoria:** 135€

## La Terrasse – Tenerife ☐





















**La Terrasse**, situada en el exclusivo entorno del **hotel Gran Meliá Palacio de Isora** en **Tenerife**, ostenta desde 2025 el reconocimiento de **1 Sol en Guía Repsol**. Bajo la dirección del chef **Jorge Peñate**, el restaurante propone un innovador concepto culinario denominado '**cocina gastro-regresiva**', que consiste en recuperar técnicas ancestrales y combinarlas con métodos contemporáneos, ofreciendo al comensal una experiencia culinaria profunda y original.

El chef **Jorge Peñate**, formado en las prestigiosas cocinas de chefs como **Ángel León**, **Andrés Madrugal** y **Rodrigo de la Calle**, ha desarrollado una destacada carrera culinaria basada en el respeto absoluto por el producto local y una interpretación moderna de la tradición gastronómica canaria. En **La Terrasse**, **Peñate** ha creado una carta única que destaca especialmente por el empleo creativo de productos marinos locales, como los embutidos marinos, los callos de morena y el cherne en papillote de algas.

El restaurante aprovecha plenamente su excepcional ubicación frente al mar, con vistas panorámicas hacia la isla de **La Gomera**, ofreciendo un marco idílico exclusivo para adultos. Esta localización privilegiada no solo complementa la propuesta gastronómica, sino que potencia la conexión del comensal con el entorno marino y la esencia insular.

La oferta culinaria de **La Terrasse** es un cuidadoso equilibrio entre tradición e innovación, destacando platos icónicos como el bombón de carabinero de La Santa con cebolla de Guayonje, un reflejo claro del compromiso del restaurante con ingredientes locales y de temporada. El restaurante ofrece a sus comensales una experiencia sensorial completa, en la que cada plato invita a descubrir los sabores esenciales de **Canarias** reinterpretados con creatividad y rigor técnico.

En suma, **La Terrasse** representa una visión renovada y profunda de la gastronomía canaria, donde el respeto por las raíces culturales y culinarias del archipiélago se fusiona con una mirada contemporánea. Este compromiso con la excelencia gastronómica y la sostenibilidad convierte a **La Terrasse** en un destino imprescindible para quienes buscan descubrir una nueva dimensión de la cocina canaria.

**Dónde:** Gran Meliá Palacio de Isora, Avda. de los Océanos, 1, 38686, Guía de Isora

**Menú Degustación Orígenes:** 105€

**Menú Degustación Mar de Fondo:** 90€

## Palacio Ico – Lanzarote































Situado en la histórica villa de **Teguise, Lanzarote, Palacio Ico** se ha convertido en un referente culinario desde que obtuvo el reconocimiento de **1 Sol** por la **Guía Repsol**. Este restaurante, ubicado en el primer hotel emblemático de la isla, ocupa un edificio histórico del año 1690 cuidadosamente restaurado, cuya relevancia arquitectónica fue resaltada por **César Manrique** como ejemplo excepcional de la arquitectura tradicional lanzaroteña. [Palacio Ico](#) mantiene intactos elementos originales como suelos de tea, techos artesonados, robustos muros de piedra y balcones de madera, creando un ambiente genuino y refinado que acompaña perfectamente su propuesta gastronómica.

El chef madrileño **Víctor Valverde**, quien lidera la cocina de **Palacio Ico**, aporta al establecimiento una sólida trayectoria internacional adquirida junto a renombrados chefs como **Martín Berasategui** y **Sergi Arola**. Su filosofía culinaria se basa en un minimalismo respetuoso que pone especial atención al

producto local de calidad excepcional que caracteriza a Lanzarote. Ingredientes destacados como el pulpo, el atún, la remolacha, el salmón de Uga, el queso lanzaroteño o el cherne son tratados con sutileza, aportando frescura y matices contemporáneos que realzan su autenticidad.

**Palacio Ico** no solo ofrece una propuesta culinaria destacable, sino que también dispone de una cuidada selección vinícola a cargo del sumiller grancanario **Iván Monreal**, quien interpreta cada vino como un relato singular de la tierra lanzaroteña. Esta integración de gastronomía y enología permite al comensal experimentar una armonía perfecta entre plato y copa.

La inquietud y minuciosidad del chef **Valverde**, unidas a su experiencia internacional en reconocidos establecimientos londinenses como **'W Hotel Starwood'** y **'Hand Made Food Restaurant'**, así como su proyecto personal **'Amarre'** en **Lanzarote**, evidencian su capacidad emprendedora y su profunda conexión con el territorio isleño. **Palacio Ico** representa así una propuesta gastronómica de excelencia donde historia, arquitectura y alta cocina confluyen para ofrecer una experiencia integral que destaca por su elegancia, sobriedad y autenticidad.

**Dónde:** Calle El Rayo, 2, 35530, Teguiise

**Menú Degustación largo:** 95€

**Menú Degustación corto:** 75€

## Silbo Gomero – Tenerife



























Ubicado en un polígono industrial en la periferia de **San Cristóbal de La Laguna**, el [Silbo Gomero](#), galardonado con **1 Sol en Guía Repsol**, es la materialización de la pasión del chef **Braulio Simancas** por la cocina tradicional canaria. Con más de veinte años al frente de este singular establecimiento, **Simancas** destaca por su profundo conocimiento y respeto hacia el producto local, utilizando técnicas contemporáneas sin renunciar a la esencia más auténtica de la gastronomía isleña.

Formado en el **hotel Tecina de La Gomera** y con una trayectoria enriquecida por diversas experiencias profesionales, **Simancas** abrió las puertas del **Silbo Gomero** en 2002 en el modesto barrio de Los **Majuelos**. Desde entonces, ha defendido una cocina canaria arraigada a las tradiciones familiares, alejándose de las modas pasajeras para concentrarse en una propuesta culinaria sólida, honesta y consistente. En su menú destacan elaboraciones como croquetas de cherne, tomates aliñados con vieja en escabeche, cazuela de sama, albóndigas

de cochino negro, carne de fiesta y un canelón de vaca canaria con holandesa de mantequilla fresca y salsa de adobo.

Una de las particularidades del restaurante es la habilidad del chef para utilizar el mojo canario no solo como acompañamiento tradicional, sino como ingrediente fundamental que aporta carácter y profundidad a muchos de sus platos. Además, **Simancas** realiza personalmente la afinación de quesos artesanales, ofreciendo así productos únicos y singulares que completan su propuesta gastronómica.

El ambiente sencillo y cercano del restaurante contrasta con la técnica aplicada a cada plato, y este contraste refleja perfectamente la filosofía culinaria del chef: demostrar que la excelencia gastronómica puede surgir desde la humildad y el rigor en el trabajo diario. El servicio de sala, encabezado por **Miguel Hernández**, destaca por su calidez y por proporcionar explicaciones detalladas sobre cada creación culinaria, favoreciendo así una experiencia completa y enriquecedora para el comensal.

El **Silbo Gomero** se convierte así en un punto de referencia indispensable para quienes buscan descubrir la cocina canaria auténtica, actualizada con una técnica impecable y fiel a sus raíces. El restaurante refleja la visión de **Braulio Simancas** de reivindicar una cocina que, lejos de sucumbir a tendencias externas, se enorgullece y sustenta en su propia historia culinaria, ofreciendo platos sabrosos, equilibrados y llenos de significado cultural.

**Dónde:** Calle Volcán Elena, nº9, San Cristóbal de La Laguna  
**Precio medio:** + 60€

## Tabaiba – Gran Canaria





























**Tabaiba**, galardonado con **1 Sol en Guía Repsol**, toma su nombre de una planta autóctona de la **Macaronesia**, reflejando así la profunda conexión que mantiene con sus raíces locales. Este restaurante, ubicado en **Las Palmas de Gran Canaria**, es dirigido por el chef **Abraham Ortega**, cuya trayectoria profesional se distingue por su evolución constante y una sólida formación en establecimientos nacionales e internacionales.

**Ortega** describe su propuesta gastronómica como '**cocina canaria evolutiva**', un concepto en el que fusiona con destreza tradición y vanguardia. Su cocina destaca por integrar ingredientes populares canarios como el gofio, la gamba autóctona, la vieja o productos derivados de la oveja, que simbolizan un homenaje explícito a la práctica tradicional de la **trashumancia en Gran Canaria**.

La esencia del restaurante radica en reinterpretar las recetas



familiares, evocando sabores domésticos que **Ortega** experimentó desde su infancia junto a su madre y abuelas, así, platos aparentemente sencillos como los garbanzos con huevo y cresta se transforman en una experiencia rica en matices y con referencias claras a su memoria gastronómica familiar. La combinación audaz de mojos canarios con salsas como el mole mexicano ejemplifica perfectamente esta filosofía de respeto hacia la tradición local con una visión claramente moderna y cosmopolita.

La formación de **Abraham Ortega** incluye su paso por el prestigioso **Hotel Escuela de Canarias** y diversas experiencias en la península y Europa, lo que ha contribuido significativamente a su evolución creativa. Su retorno a **Gran Canaria** para emprender **Tabaiba** fue precedido por reconocimientos internacionales, destacando especialmente como **Mejor cocinero canario por el mundo en 2016** y finalista en la región ibérica del concurso **San Pellegrino Young Chef**.

El restaurante **Tabaiba** se destaca no solo por su creatividad en la cocina, sino también por su decidido compromiso con la sostenibilidad y la utilización exclusiva de productos locales. Esta filosofía se traduce en una experiencia gastronómica auténtica y profundamente ligada al territorio, lo que permite al comensal redescubrir sabores tradicionales desde una perspectiva actual y renovada. **Tabaiba**, con su estilo vanguardista y una cuidada presentación estética en cada plato, se establece como una parada obligada para aquellos que buscan comprender y disfrutar plenamente la evolución contemporánea de la cocina canaria.

**Dónde:** C. Portugal 79, 35006 (Las Palmas)

**Menú Tabaiba de 8 pases:** 100€

**Menú Experiencia 11 pases:** 120€

# El Duende del Fuego – La Palma







## MENÚ DEGUSTACIÓN "SABORES DEL VIÑEDO"

Un menú diseñado para explorar la esencia de los productos de proximidad, con cada plato pensado para complementar y **realzar el sabor del vino**, elaborado con alimentos primigenios.

Queso de manada curado macerado con malvasía

Taco de foie micuit macerado en Albillo dulce con compota de fruta

\*\*\*

Peto escabechado con Listán blanco

Ropa vieja, pulpo confitado con Albillo

Arroz de vino tinto con jamón de cochino negro confitado

Cabra palmera confitada con malvasía seca de Aceró

Osobuco confitado con negramol dulce de Victoria Torres

\*\*\*

Propietario de Bodegas Tendal  
(Familia)

















El [Duende del Fuego](#), recomendado por la Guía Repsol y



galardonado con el distintivo '**Sol Sostenible**', se encuentra bajo la dirección del chef **Pedro Hernández Castillo** en **La Palma**. Este restaurante, ubicado en una histórica casona del centro de la ciudad, destaca por una propuesta culinaria orientada claramente hacia la sostenibilidad, la proximidad y la inclusión alimentaria.

**Pedro Hernández Castillo** posee una sólida trayectoria profesional, habiendo acumulado experiencias en restaurantes y hoteles de prestigio internacional en países como **Suiza, Inglaterra, Andorra y Cataluña**. Esta trayectoria le ha permitido desarrollar un profundo conocimiento y respeto hacia el producto local, especialmente en **La Palma**, donde actualmente realiza una minuciosa selección de ingredientes provenientes directamente de productores locales y fincas cercanas.

**El Duende del Fuego** se identifica como un 'gastrobar', acercando al público una alta gastronomía de calidad a través de tapas creativas y accesibles económicamente. Su carta está compuesta por platos que exploran con rigor y originalidad el potencial gastronómico de productos locales, destacando elaboraciones como el arroz de montaña, risotto de tunos indios con queso del cañizo, calderito marinero, ropa vieja de pulpo y costillas de cerdo, entre otros.

La filosofía del restaurante, denominada por Hernández como '**Cocina Conceptual Readaptada**', refleja una constante innovación y adaptación a las necesidades actuales, incluyendo menús específicos para personas con intolerancias alimentarias como gluten o lactosa. Además, la oferta culinaria del restaurante abarca desde desayunos con productos ecológicos hasta meriendas acompañadas de repostería propia y una selección destacable de vinos locales de alta calidad.

**Pedro Hernández** no solo impulsa el uso responsable de los recursos gastronómicos locales, sino que también integra prácticas ambientales coherentes en todas las fases de



elaboración y servicio, contribuyendo así al desarrollo sostenible del sector agrario insular y a la conservación del paisaje palmero.

La propuesta gastronómica se complementa con servicios como catering externo y menús personalizados para celebraciones especiales, reafirmando su compromiso con el cliente y con el entorno. **El Duende del Fuego** es un ejemplo destacado en **La Palma** de cómo combinar de manera armoniosa gastronomía creativa, responsabilidad medioambiental e inclusión alimentaria, consolidándose como un referente gastronómico que responde a las exigencias del presente con visión de futuro.

**Dónde:** Plaza Elias Santos Abreu 2 38760 Los Llanos de Aridane