

Gala Soles Guía Repsol 2025 | Tres chefs estelares toman la barra en Santa Cruz

En un tiempo en que el desayuno adquiere protagonismo gastronómico, tres chefs distinguidos con [Soles Guía Repsol](#) transforman este momento en una experiencia excepcional. La [Gala Soles Guía Repsol 2025](#), que este año acoge Tenerife, nos permite descubrir cómo **Begoña Rodrigo**, **Paco Roncero**, y el tándem formado por **Javi Sanz** y **Juan Sahuquillo** convierten su primera comida del día en una celebración del sabor y la vitalidad.

El amanecer mediterráneo de Begoña Rodrigo





Begoña Rodrigo, alma máter de **‘La Salita’** (3 Soles Guía Repsol en Valencia), comienza su día con una propuesta energética y mediterránea. Su desayuno inicia con un zumo revitalizante compuesto por naranja, apio, espinaca, jengibre, manzana verde y pepino, ofreciendo frescura y un potente impulso vitamínico.

La protagonista salada es una focaccia artesanal de rúcula, tomate, hinojo, aceitunas negras, zaatar y queso feta, creando una combinación equilibrada con notas herbáceas y especiadas. Cierra el menú un delicioso bizcocho de plátano canario con chocolate negro y pimienta, armonizado por un café de especialidad tostado por **Luis Miguel León**.

¿Dónde? La Escala (C/Santo Domingo, 7. Santa Cruz de Tenerife)

¿Cuándo? Domingo 16 de marzo a partir de las 10.00 horas

El Menú:

Jugo de naranja, apio, espinaca, jengibre, manzana verde y pepino.

Focaccia con queso seco feta, olivas e hinojo aliñado con un ligero punto picante.

Bizcocho de plátano de la isla, con chocolate negro y

pimienta.
Café de especialidad.

Paco Roncero, la energía del deporte en la mesa





Paco Roncero, de '**Paco Roncero Restaurante**' (3 Soles Guía Repsol en Madrid), combina ejercicio físico y gastronomía desde temprano. **Roncero** inicia sus jornadas corriendo, tras lo cual disfruta de un desayuno diseñado bajo criterios saludables: un zumo refrescante de naranja, manzana y jengibre, acompañado de una tostada de masa madre con huevos revueltos cremosos y queso cottage, tomates cherry asados, setas portobello salteadas, aguacate y jamón ibérico. Completa este menú con un yogur natural, arándanos frescos, granola artesanal sin azúcar ni gluten, y un café que remata la experiencia con distinción.

¿Dónde? Finde Café (Pº Milicias de Garachico, 6. Santa Cruz de Tenerife)

¿Cuándo? Domingo 16 de marzo a partir de las 10.00 horas

El Menú:

Huevos revueltos cremosos con queso cottage, cherris asados condimentados y portobellos salteados.

Aguacate.

Jamón ibérico.□

Pan de masa madre.

Yogur con arándanos y granola casera (sin azúcar y sin gluten).

Jugo de naranja, manzana y jengibre.

Café.

La Manchuela en Tenerife con Javi Sanz y Juan Sahuquillo





Los jóvenes chefs de **'Oba'** (2 Soles Guía Repsol) y **'Cañitas Maite'** (1 Sol Guía Repsol) reinterpretan un clásico universal, los huevos benedictinos, en clave manchega con un desayuno singular que mezcla lo tradicional y lo local. Utilizan papada curada de cochino negro canario y un sabayón manchego elaborado con manteca de orza. El desayuno se acompaña con un queso fresco con nueces, un batido de leche de cabra y arándanos, y un entrañable bollo de calabaza, todo ello enriquecido por el aporte artesanal de **Cris Hernández**, heredera de una saga repostera y al frente del café **'Sabela'**.

¿Dónde? Sabela (C/Numancia 1. Santa Cruz de Tenerife)

¿Cuándo? Domingo 16 de marzo a partir de las 10.00 horas

El Menú:

Huevos benedictinos con papada curada de cochino negro y sabayón de manteca de orza.

Queso fresco con nueces.

Batido de leche de cabra con arándanos.

Bollo de calabaza.

Café.

Tres chefs soleados detrás de la barra mostrarán cómo la primera comida del día puede convertirse en un encuentro memorable, donde la gastronomía, democratizada, alcanza un nuevo significado.