

La gala de los Soles 2025 se celebrará el 17 de marzo en el Teatro Guimerá

Una vez conocido que **Tenerife** es la sede elegida para acoger la gala de entrega de los **Soles de la Guía Repsol** en su edición de 2025, el **Salón Noble del Cabildo insular** fue el escenario donde se presentó en sociedad esta relevante cita que ya tiene fecha definida para su acto central: el domingo, **17 de marzo**, en el santacrucero **Teatro Guimerá**, la popular **Bombonera chicharrera**.

La directora de la **Guía Repsol**, Maria Ritter, desvelaba en rueda de prensa que bajo el lema '**El Sol sale en Tenerife**' no sólo **Santa Cruz**, sino todo el [territorio](#) insular lucirán el brillo de convertirse en capital **gastronómica** española, anunciando además el desarrollo de un programa paralelo de actividades que contarán con la presencia de reputados **cocineros nacionales** que oficiarán en diferentes locales y en lugares como la **Recova**, estableciendo un contacto directo con la ciudadanía para así sumarla activamente a este **festival gastronómico**, que no dudó en asociar al de un festivo ambiente **carnavalero**.



Maria Ritter

Lo cierto es que la designación de Tenerife no es producto de la casualidad, sino el resultado de un concienzudo trabajo que se ha labrado en el tiempo, desde el esfuerzo económico y la complicidad del sector público y el privado.

A juicio de Ritter, la Isla “lleva años desarrollando una estrategia [inteligente](#) que ha puesto en valor la **gastronomía** autóctona y la visibilidad de esos **productos** que hablan del lugar”, unos principios con los que la Guía Repsol se siente identificada.

*El propósito no es otro que descubrir “nuevos talentos que reivindiquen las raíces de la **cocina canaria**”, adelantando que al actual listado se sumarán nuevos reconocimientos, apoyados en proyectos anteriores que en su momento abrieron el camino de la identidad isleña.*

Y subrayó la directora como factor determinante para optar por **Tenerife** como sede que “ya era hora de forjar una alianza que profundizara en la visibilización de una **cocina** con enorme proyección, de productos únicos que sólo aquí se pueden probar”, poniendo el acento en “**una gastronomía** que es expresión de una cultura que se ha protegido gracias a la transmisión del conocimiento de generación en generación”.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, destacó que para Tenerife significa “dar un paso más, firme y con mucha determinación para ser

foco de atención de la gastronomía nacional, a través de uno de sus eventos más reconocidos como es la Gala 2025 de la Guía Repsol". Afonso añadió que ser la sede de esta cita consolida a la Isla "como referente", lo que también representa un impulso social y económico.



Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife. Por su parte, la consejera delegada de **Turismo de Tenerife, Dimple Melwani**, señaló que la **gastronomía** abre "una gran oportunidad para la proyección **turística**" de la Isla, además de ser un escaparate para mostrar la calidad y singularidad de la producción local.

En opinión de Melwani, "la **gastronomía en Tenerife** se ha convertido en un sector clave y estratégico que nos permite afianzar el desarrollo social y económico, gracias a su capacidad para generar empleo, cuidar nuestro patrimonio

cultural y seguir potenciando el **turismo gastronómico** como atractivo de nuestra oferta turística”.

Por último, arropado por la presencia de una nutrida representación de los **cocineros** y **cocineras** de la Isla galardonados por la **Guía Repsol**, Juan Carlos Padrón, cabeza visible de **El Rincón de Juan Carlos** (tres Soles), aseguró que “**Tenerife** crece, los **Soles** crecen y nada mejor que la **Guía Repsol** para verlo”. Además, advirtió de la importancia que para la **gastronomía isleña** representa un evento de esta envergadura, “que sitúa a **Tenerife** en el centro del panorama nacional”.



Chef Juan Carlos Padrón, de ‘El Rincón de Juan Carlos’ (Tres Soles Guía Repsol)

Canarias atesora un nutrido grupo de restaurantes reconocidos por la Guía

Repsol.

Tres Soles

El Rincón de Juan Carlos. Después de años cocinando y haciendo magia en un pequeño local de Los Gigantes, El Rincón de Juan Carlos vive su mejor momento en un nuevo y elegante espacio en la costa de Adeje.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife. Islas Canarias
Allí, **Juan Carlos y Jonathan Padrón, Raquel y María José** lucen su propuesta **gastronómica** sin límites, una **cocina** de raíces que venera **el mar**, el buen **producto** y los sabores marcados que tanto les identifica -como la **anguila ahumada** y **angulas a la Benedictine** o el **turrón de morcilla canaria**-. Ellos son los mismos de siempre, pero con más ilusión y ganas que nunca de comerse el mundo y seguir sorprendiendo en cada bocado (**Royal Hideaway Corales Beach**. Adeje, Tenerife).

Dos Soles

Bogey

Jesús González es un referente de la **cocina creativa** y **canaria**. Ofrece una propuesta primordialmente europea, adaptada a la clientela internacional del **hotel Las Madrigueras**. Al margen de la carta también propone un menú degustación basado en **platos de raíz canaria**. (Hotel Las Madrigueras, calle Meandro, 3, Playa de Las Américas, Tenerife).



M.B. Abama

Erlantz Gorostiza, de origen vasco, ofrece en el M.B (**Martín Berasategui**) una cocina donde el **talento**, la **creatividad**, la **imaginación**, el buen hacer y una materia prima extraordinaria suponen una constante.



Cualquier **plato** merece la recomendación, pero sobresalen la **ventresca de atún** a la parrilla sobre espaguetis de **caldo dashi ibérico**, la **pechuga** de pichón a la llama sobre **cacao**, espuma de encurtidos, **remolacha** y **yogur crujiente**. El servicio de sala, muy cualificado. La **bodega** atesora más de 700 referencias. (**The Ritz Carlton**, Calle María Zambrano. 2, Carretera General Km. 9, Guía de Isora, Tenerife).

Nub

La pareja que forman el italiano **Andrea Bernardi** y la chilena **Fernanda Fuentes-Cárdenas** han consolidado en el **hotel Bahía del Duque** una propuesta **gastronómica** elegante y **mestiza**, una cocina de búsqueda y rescate de sus **orígenes** que tiende puentes entre **América** y **Europa**.



Es ya la tercera ubicación de **NUB**, restaurante que presta atención a la **despensa local** y donde afloran las **raíces** de sus responsables en la puesta al día de iconos como **el ceviche**, la **ensalada caprese**, el **turrón de vino** y la **sopa minestrone**. La experiencia recorre tres espacios y también destacan la oferta de **panes caseros**, el apartado dulce y una de las **bodegas** mejor surtidas de **Canarias**. (**Hotel Bahía del Duque**, **Avenida de Bruselas**, s/n, Adeje, Tenerife).

La Aquarela

Está situado frente al mar, en la zona turística del sur de **Gran Canaria**. **Nikola Ivicic**, como jefe de sala, y el **chef Germán Ortega**, en los **fogones**, forman un **tándem** imbatible con un **menú degustación** cambiante cada cuatro semanas.



Un referente en la isla de la **alta gastronomía canaria**, donde las **carnes rojas**, los **pescados** de la zona y los **mariscos** de primera calidad son los protagonistas en un local con más de 30 años de vida. (**Apartamentos Aquamarina, Barranco de la Verga s/n, Mogán, Gran Canaria**).

Etéreo by Pedro Nel

El colombiano **Pedro Nel Restrepo** lleva años cosechando éxitos al frente de su restaurante tinerfeño. Aferrado a la **materia prima** y a la **parrilla**, se sirve de la **despensa canaria** para abordar una **cocina de mercado** con marcados toques **latinos** especialmente apreciables cuando elabora platos como el **bacalao encocado** o el **ceviche** de **sama roquera** con **camote**, **canchas** y **sorbete de piña-cilantro**.



Pedro Nel Restrepo un referente en la capital tinerfeña

No obstante, junto al contraste evidente entre el **producto nacional** desnudo (**jamón de bellota 100% ibérico, anchoas de Santoña, quesos**) y **platos** reinterpretados de inspiración **latinoamericana**, merecen apartado propio las **carnes** maduradas de **vacas** simmental, frisona, **rubia gallega** y **black angus**. La fusión, meditada y contenida, está servida. (**Calle San Antonio, 63, Santa Cruz de Tenerife**).

La Cúpula

El **chef Rubén Cabrera** anuncia **alta gastronomía, cocina** de lujo en un **restaurante** de autor ubicado en el interior del **cinco estrellas** Jardines de Nivaria, magnífica atalaya con vistas al mar y a **Costa Adeje**.



Para el Chef Rubén Cabrera un reconocimiento muy justo para una gran carrera

Bajo la representación de una colorista **supernova**, el comensal disfruta de **notables atardeceres** y de una propuesta **gastronómica** que no pierde de vista la **tradición canaria**, ni la **francesa**. El sutil ejercicio de **fusión** se plasma en una serie de **menús** que no desatienden al **vegetariano** y donde la **ostra** se adereza con **ají panca**, el **cherne** con **pil-pil** de **plancton** e **hidromiel**, y la **vaca** con **trufa** y **rocoto**. (Calle París, s/n, Playa Fañabé, Adeje, Tenerife).

Un Sol

AIE, Char Fuego y Brasas, El Secreto de Chimiche, El Taller de Seve Díaz, Haydée, Il Bocconcino, Kensei, Kiki Japanese, La Sandunga, Lajar de Bello, San Hô, San Sebastián 57 y Taste 1973 (Tenerife); Casa Brito, El Equilibrista 33, Embarcadero, Fuji, Los Guayres, Muxgo, Nelson, Poemas by Hermanos Padrón, Qué Leche, Ribera del Río Miño, Seaside Grand Hotel Residencia y Tabaiba (Gran Canaria); El Risco, Isla de Lobos, Kamezi Deli & Bistro y SeBE (Lanzarote); Casa Osmunda y El Sitio (La

Palma); 8Aborigen (El Hierro).

A ellos se suman los establecimientos recomendados y aquellos que lucen la categoría de **Solete**.