

Los 10 mejores restaurantes cárnicos de Canarias

Hay quienes comen carne y quienes la entienden. En Canarias, la carne no es solo proteína en el plato: es fuego encendido desde la infancia, domingos que huelen a brasa, restaurantes donde la chuleta se convierte en argumento, bodas donde el cochino negro es protagonista, y montes donde el humo marca territorio.

Durante años, las islas se pensaron desde el mar. Pero en silencio, entre riscos y medianías, ha crecido una cultura cárnica que ya no imita: propone. Porque aquí también hay ganadería que resiste, braseros que no descansan, y cocineros que se han tomado en serio el arte de asar, madurar, salar, sellar y servir con criterio.

Desde las alturas húmedas de La Esperanza hasta las parrillas del sur turístico, pasando por bodegones rurales, tascas sinceras y steakhouse de bisturí técnico, **el gusto por la carne en Canarias tiene hoy voz propia.** Es más que tendencia: es una conversación entre el territorio, la raza y la mano que la cocina.

Y sí, hay diferencias. No cocina igual quien ha tocado un animal en pie, que quien solo lo conoce en bandeja. Por eso este recorrido no es solo un ranking. Es un mapa emocional de lugares donde la carne se trabaja con memoria, con visión y, sobre todo, con respeto.

Brunelli's Steakhouse

[@Brunellis](#)

Puerto de la Cruz, Tenerife Norte

Chef Ejecutivo: equipo de parrilleros bajo la dirección técnica del Grupo Loro Parque

Origen de las carnes: Black Angus de EE. UU., vaca vieja nacional, buey gallego

Técnica destacada: horno Southbend a 800 °C, pionero en Canarias

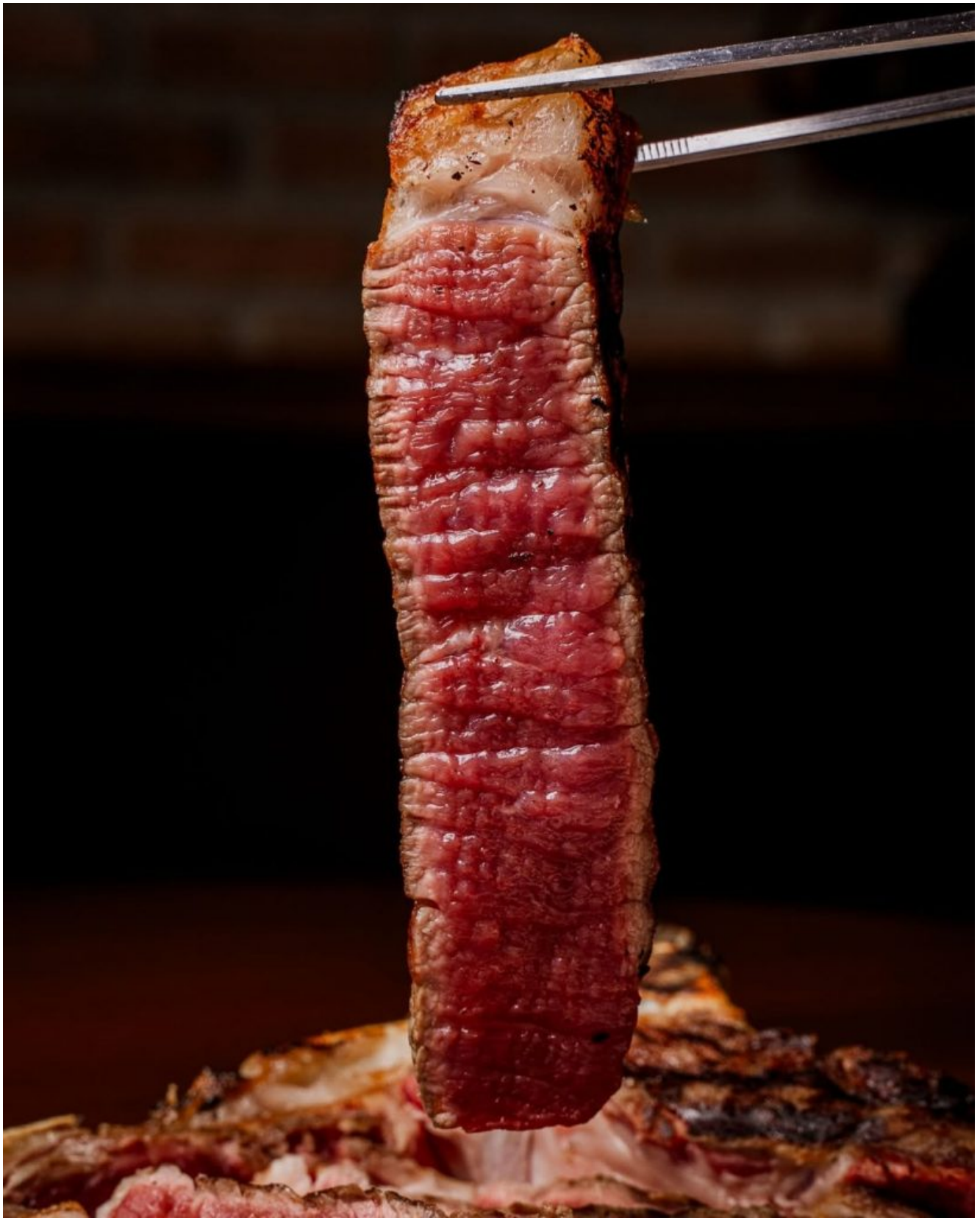
El mejor corte no es solo cuestión de raza o maduración. Es cuestión de temperatura, de tiempo, de respeto. Brunelli's, situado sobre un acantilado con vistas al mar, ha convertido la carne en una experiencia sensorial que comienza en la vista y termina en la memoria. Su horno Southbend, capaz de sellar a 800 °C, logra una reacción de Maillard perfecta: exterior caramelizado, interior jugoso y tierno, sin perder ni una gota del alma de la pieza.

El equipo de cocina, formado por parrilleros experimentados formados por el Grupo Loro Parque, trabaja como un engranaje suizo: precisos, técnicos y sin alardes. El enfoque es clásico, pero no por ello menos impresionante.











Cortes como el Tomahawk, el Ribeye de Black Angus o la Chuleta de buey gallego se ofrecen con maduraciones ajustadas a la pieza, y acompañamientos simples que no compiten con la carne: puré suave, papas al romero, un toque de chimichurri discreto.

Aquí no hay emulsiones ni reinterpretaciones: hay respeto por el fuego y el producto. La bodega ofrece armonías con vinos canarios volcánicos, riojas estructurados o tintos de la Ribera para quienes quieren profundidad. Brunelli's no necesita cambiar. Ya lo hizo todo bien desde el principio.

Char – Fuego y Brasas

[CharBrasas&Fuego](#)

La Caleta, Costa Adeje – Tenerife Sur

Chef: Babacar Fall

Origen de las carnes: vaca vieja gallega, Frisona nacional, Black Angus, Wagyu japonés y australiano

Técnicas: parrilla abierta, horno Jospier, maduración Dry Aged

Char no pretende competir. Juega en otra liga. El chef **Babacar Fall**, de origen senegalés y alma isleña, ha conseguido lo que pocos: hacer de un restaurante especializado en carne una propuesta de autor. Aquí no se viene solo a comer un chuletón: se viene a probar cómo la sensibilidad de un cocinero puede afinar el músculo de una vaca madurada durante 45 días.







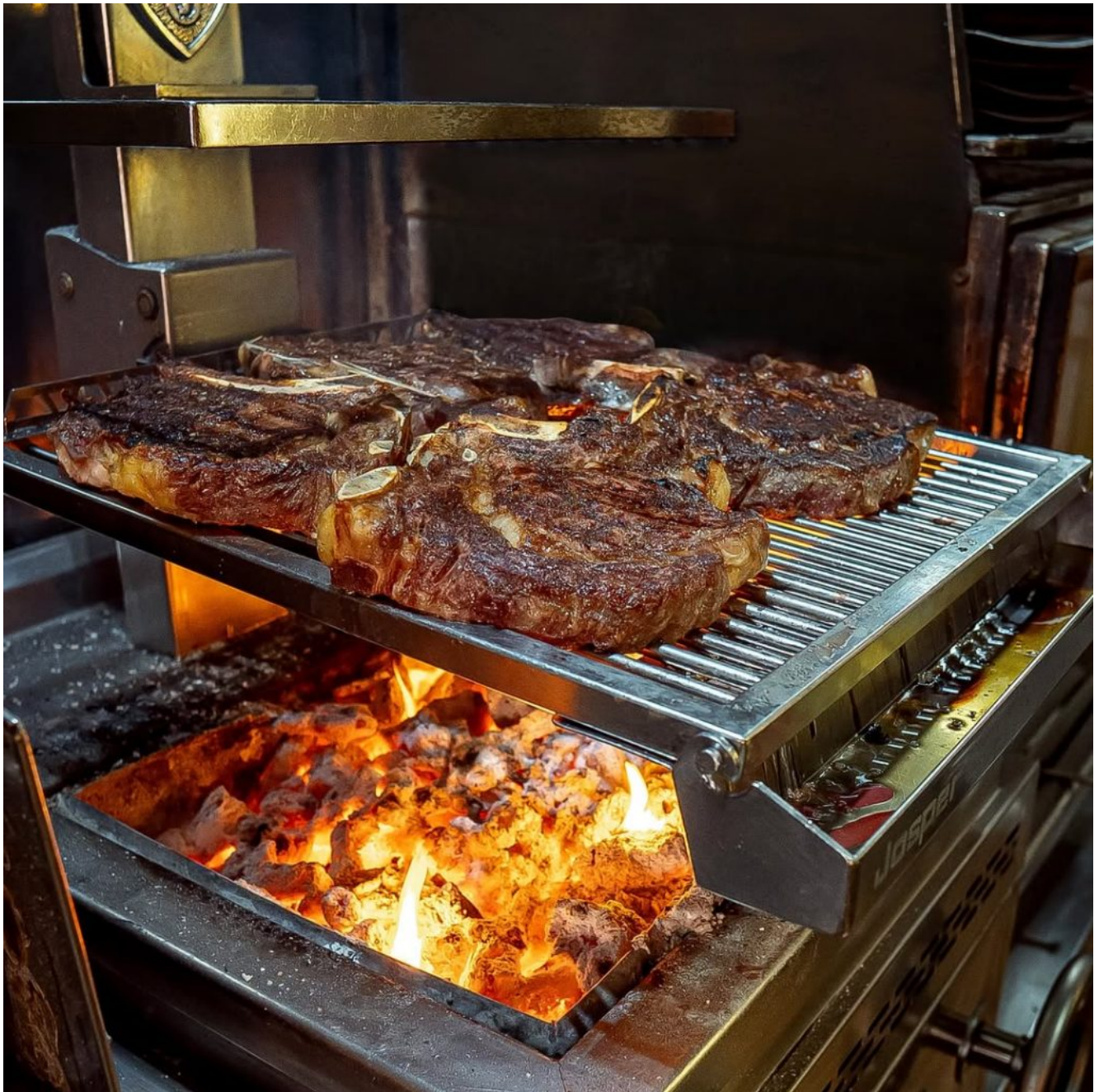
Falda superior

Spinalis Dorsi



Falda inferior

Longissimus Dorsi



El local, amplio, luminoso y con cocina vista, permite al comensal observar el ritual del fuego. Fall maneja varias técnicas a la vez: parrilla viva, horno Jospier para sellados lentos y cocciones que combinan potencia y equilibrio.

En carta, cortes seleccionados de vacas criadas en Galicia, Black Angus americano con infiltración precisa, e incluso

Wagyu australiano o japonés que se sirve en formato degustación, donde cada pieza tiene su textura, marbling y punto óptimo.

La diferencia con Brunelli's es evidente en la propuesta: aquí hay más juego, más interpretación. Se cuidan las salsas, se presentan guarniciones como la yuca fermentada, el ajoblanco canario reinterpretado o el mojo seco de café. El resultado es una experiencia gastronómica que cruza el umbral del steakhouse clásico y se instala en la nueva cocina de brasas.

Char es técnica, fondo y mirada. Y eso lo convierte en uno de los lugares más complejos –y al mismo tiempo, más placenteros– para entender la carne como un lenguaje universal.

El Caserón del Cortijo

[ElCaserondelCortijo](#)

Telde, Gran Canaria

Chef: Inti Ramses

Carnes: Vaca vieja nacional, Angus, Rubia gallega, carne de pasto de ganaderos locales

Técnicas: parrilla de leña, cámara dry-aged, ahumados artesanales, maduración en hueso

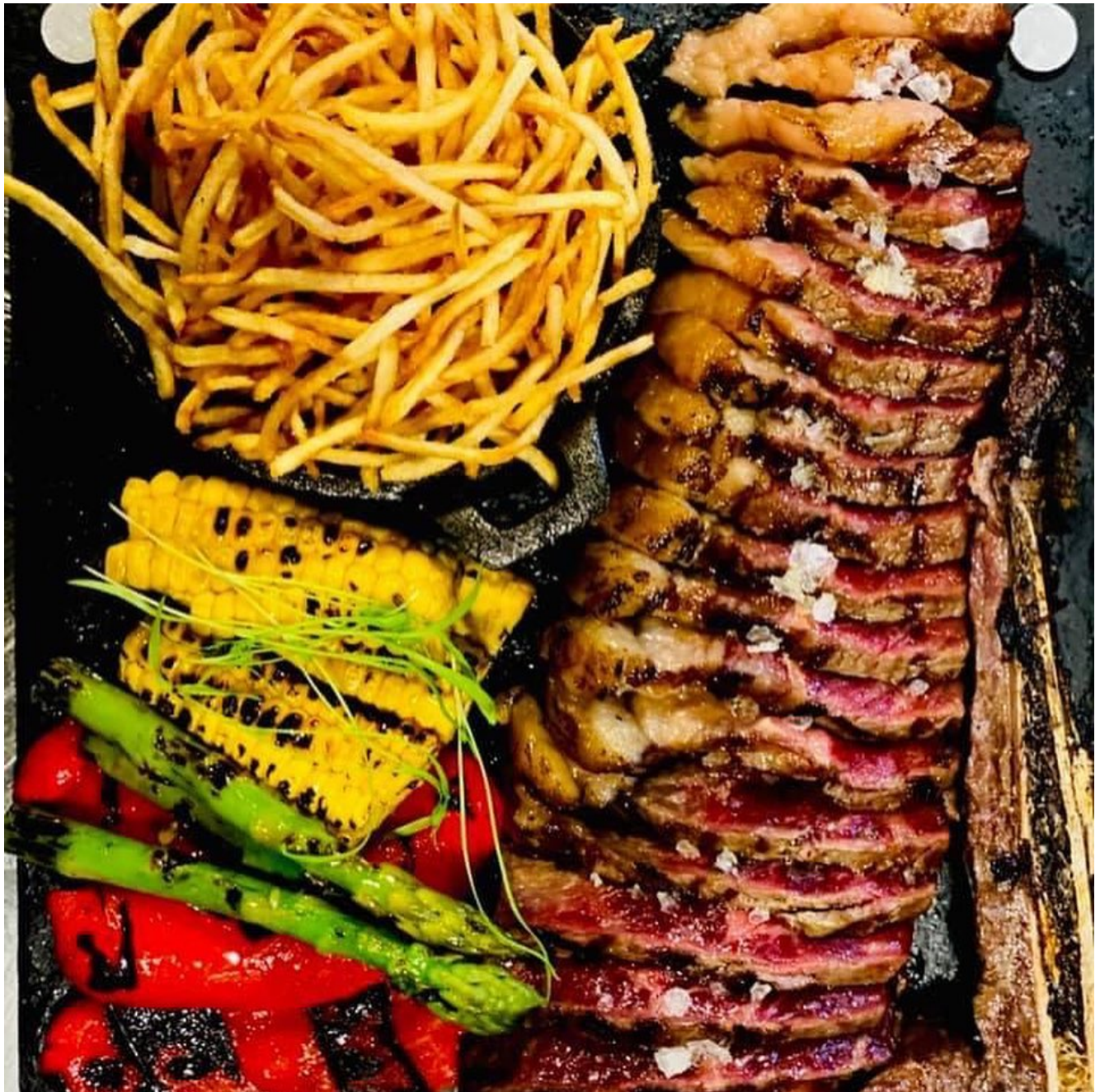
El Caserón del Cortijo no busca etiquetas. Las crea. Desde una casona en Telde, el chef **Inti Ramses**, de origen cubano, ha construido un discurso propio: el del fuego como identidad insular, sin renunciar a sus raíces. Aquí no se reproducen modelos al uso: se trabaja desde el respeto al producto y la búsqueda de un sabor auténtico.

Las vacas provienen en gran parte de ganaderías locales que practican pasto libre, y otras son seleccionadas de Galicia, con maduraciones largas –algunas sobre hueso– que pueden alcanzar los 45 días. Ramses combina técnica de brasas con un profundo conocimiento del humo: maderas de encina, almendro o tunera seca aportan capas de sabor difícilmente imitables.











En carta, cortes nobles como lomo bajo, tomahawk o picaña dry-aged, pero también joyas menos frecuentes como el flat iron o la entraña de pasto, que marcan una diferencia real.

El acompañamiento es sobrio y siempre coherente: papas negras asadas, cremas fermentadas, mojo de hierbas frescas o purés de batata con ceniza.

Ramses ha sido nombrado en varias ocasiones como referente del asado en Canarias, y no es para menos. Su propuesta no se apoya solo en la técnica: hay carácter, sensibilidad y visión.

The Bank Steak House

[@TheBankSH](#)

Playa de las Américas, Tenerife Sur

Chef ejecutivo: equipo internacional con formación en steakhouse americano

Carnes: Black Angus (Nebraska, EE.UU.), Wagyu australiano, vaca gallega nacional

Técnicas: parrilla de carbón mineral, horno de alto rendimiento, sellado doble en corte grueso

En la milla de oro del sur de Tenerife, entre turistas con ganas de sol y locales que saben lo que buscan, **The Bank** se ha consolidado como uno de los referentes de la carne en estilo americano. Su nombre evoca solidez y poder –como un banco– pero aquí, lo que se atesora es la proteína bien tratada.

El equipo de cocina, formado por parrilleros con experiencia internacional (Argentina, Londres, Texas), aplica técnicas de precisión quirúrgica. El corte es fundamental: piezas gruesas como el **Porterhouse**, el **Tomahawk** o el **New York Strip** se cocinan con sellado doble, reposo exacto y temperatura interna medida al grado. Usan carbón mineral para mantener una brasa intensa y limpia, y combinan con horno de alto rendimiento para dar acabados sin secar la fibra.











La carne proviene de proveedores de prestigio: Nebraska Black Angus con certificación USDA Prime, vaca gallega nacional seleccionada y cortes de Wagyu australiano, disponibles según mercado. No hay carta extensa, pero cada corte

está bien pensado y descrito con detalle para guiar al cliente según su preferencia de grasa, textura o sabor.

A diferencia de Char o El Caserón, donde el chef firma una identidad personal, en The Bank todo gira en torno a la precisión y al confort visual: iluminación tenue, decoración industrial-chic, cristalerías que dejan ver la cocina, servicio atento y multilingüe. Ideal para quien busca carne impecable en un entorno de diseño con estándares internacionales.

Aquí no hay humo de más, pero sí muchas brasas bien entendidas.

El Búho Tuerto

[@ElBuhTuerto](#)

Las Palmas de Gran Canaria

Chef propietario: equipo argentino de parrilleros tradicionales

Carnes: vaca argentina, Angus nacional, entraña, vacío, mollejas y cortes criollos

Técnicas: parrilla criolla argentina, fuego vivo, reposo largo, corte al momento

Hay restaurantes que no necesitan reflectores porque ya tienen fuego. **El Búho Tuerto** es uno de ellos. Situado en una calle tranquila de Las Palmas, sin grandes letreros ni decoración exuberante, este asador argentino es un favorito entre los carnívoros que saben lo que buscan: **sabor, textura y autenticidad.**











El equipo de cocina, dirigido por una familia de origen argentino, no se aparta un milímetro del canon criollo: carbón vegetal, brasa viva, cortes preparados al momento y reposo adecuado para que cada pieza llegue a la mesa con el jugo en su

lugar. Aquí no se cuece a prisa ni se adorna el plato: se sirve carne como manda la tradición.

Su carta no impresiona por extensión, pero sí por fidelidad a los clásicos: **entraña, bife de chorizo, vacío, ojo de bife, mollejas, chorizo criollo, provoleta fundida** y hasta asado de tira si el día acompaña. Todos los cortes se trabajan con punto argentino, y el comensal puede ver cómo el parrillero gira con calma la carne en una parrilla de hierro abierta al comedor.

La diferencia respecto a otros restaurantes de esta lista está en la filosofía: no hay hornos especiales, ni cámaras de maduración, ni emulsiones gourmet. Lo que hay es **sabor directo al paladar**. Las carnes, muchas de ellas importadas desde Argentina o seleccionadas de proveedores peninsulares con manejo similar, llegan con ese tono tostado por fuera y corazón tierno que solo se consigue con técnica y tiempo.

El Búho Tuerto es para quienes disfrutan de una copa de Malbec, pan tostado con grasa y una conversación sin prisa mientras la carne humea en la mesa. Y para los que entienden que la cocina más honesta, a veces, no necesita decir nada más.

El Almacén

[@ElAlmacenArgentino](#)

Las Palmas de Gran Canaria

Chef ejecutivo: equipo de cocina joven con formación europea

Carnes: Frisona madurada nacional, Angus certificado, chuletón de vaca vieja gallega, carne de pasto del norte peninsular

Técnicas: brasa controlada, maduración en seco en cámara propia, cocción lenta para cortes complejos

El Almacén no grita su amor por la carne. Lo susurra, lo cuece

con tiempo, lo presenta con elegancia. Este restaurante, ubicado en el centro de Las Palmas, ha sabido encontrar su lugar combinando una cocina sobria, refinada y profundamente pensada con un ambiente moderno que evita caer en lo impersonal.

Su equipo, formado por cocineros jóvenes con paso por cocinas europeas, propone una parrilla más técnica que instintiva. Aquí no hay asadores criollos ni humo envolvente: hay **cámaras de maduración que regulan temperatura y humedad con exactitud**, parrillas de hierro con brasa de carbón vegetal y cortes trabajados por peso, infiltración y necesidad de reposo.



ALMACEN



Sugerencias
del Chef

Churrasco Argentino
Champiñones rellenos
Costas o Cruches variadas
Empanadas Argentinas
Doritos en salsa ^{pinolata} ^{marinada} ^{roquefort}
Secreto Llévico a la
pizarra

* ARGENTINIAN STEAK *

928 949249







La oferta incluye carnes nacionales e importadas, con especial atención a los chuletónes de vaca Frisona madurada, solomillos de Angus y alguna joya como el lomo bajo de vaca vieja que se sirve tras 30-35 días de dry-aged. El trato a la

carne es clínico: cada pieza se sella, se deja reposar y se corta con precisión en cocina para respetar su estructura.

A diferencia de El Búho Tuerto –que se mueve desde la rusticidad– o de The Bank, donde prima la estética, en El Almacén todo gira en torno a la **sensación en boca**. Los acompañamientos se eligen para equilibrar: cebolla asada en su piel, puré de tubérculos, salsas ligeras que realzan sin tapar.

La bodega sorprende con presencia de vinos atlánticos y tintos gallegos con tensión, pensados para carnes con matices. El servicio es profesional, discreto y perfectamente informado sobre cada corte. No se improvisa nada.

El Almacén es carne con cabeza. Una cocina de precisión que encuentra su lugar entre la tradición del asado y el lenguaje contemporáneo del plato bien trazado.

Mesón del Norte

[@MesondelNorte](#)

Buenvista del Norte, Tenerife

Cocina dirigida por: equipo familiar de parrilleros con raíces rurales

Carnes: vaca vieja canaria y peninsular, chuletón de pasto, cochino negro canario

Técnicas: parrilla de leña, sellado en plancha volcánica, cocción lenta en horno de leña

En el corazón verde del noroeste tinerfeño, donde el mar se encrespa y el monte huele a higuera y brezo, **Mesón del Norte** lleva décadas honrando el producto local desde el fuego lento. Aquí no se habla de maduración ni se pesa cada gramo con lupa: se escucha al corte, se mide la brasa con el oído y se deja que la leña haga su trabajo ancestral.

El local, sobrio y rural, tiene ese encanto de las casas que nacieron para dar de comer bien. La cocina la dirige un equipo de **parrilleros de la zona**, con años de oficio, conocimiento de cada raza y un sentido del punto que no se aprende en escuelas.

Las carnes provienen en gran parte de ganaderos locales, con piezas que van desde el chuletón de vaca de pasto, hasta solomillos de ternera del norte peninsular o cortes del siempre noble **cochino negro canario**, que aquí se trata como un lujo cotidiano. La especialidad es clara: **chuletas de vaca vieja cocinadas a fuego de leña**, acompañadas por papas arrugadas, pimientos del piquillo asados y mojos hechos en mortero.








MESÓN DEL NORTE
restaurante



El Mesón del Norte es el templo de la carne en la isla de Tenerife. Parada obligada para todos aquellos amantes de la carnaza que, sobre todo, pasen de camino a Masca. Así lo demuestran las largas colas de propios y forasteros que se agolpan en cada servicio a sus puertas.

No es raro que en los días de fin de semana superen los 300 comensales (en el comedor no caben más de 70).

Como la mayor parte de la clientela es local, la oferta de vinos se tira hacia los tintos de la Ribera del Duero, con algunas seleccionadas botellas tinerfeñas.

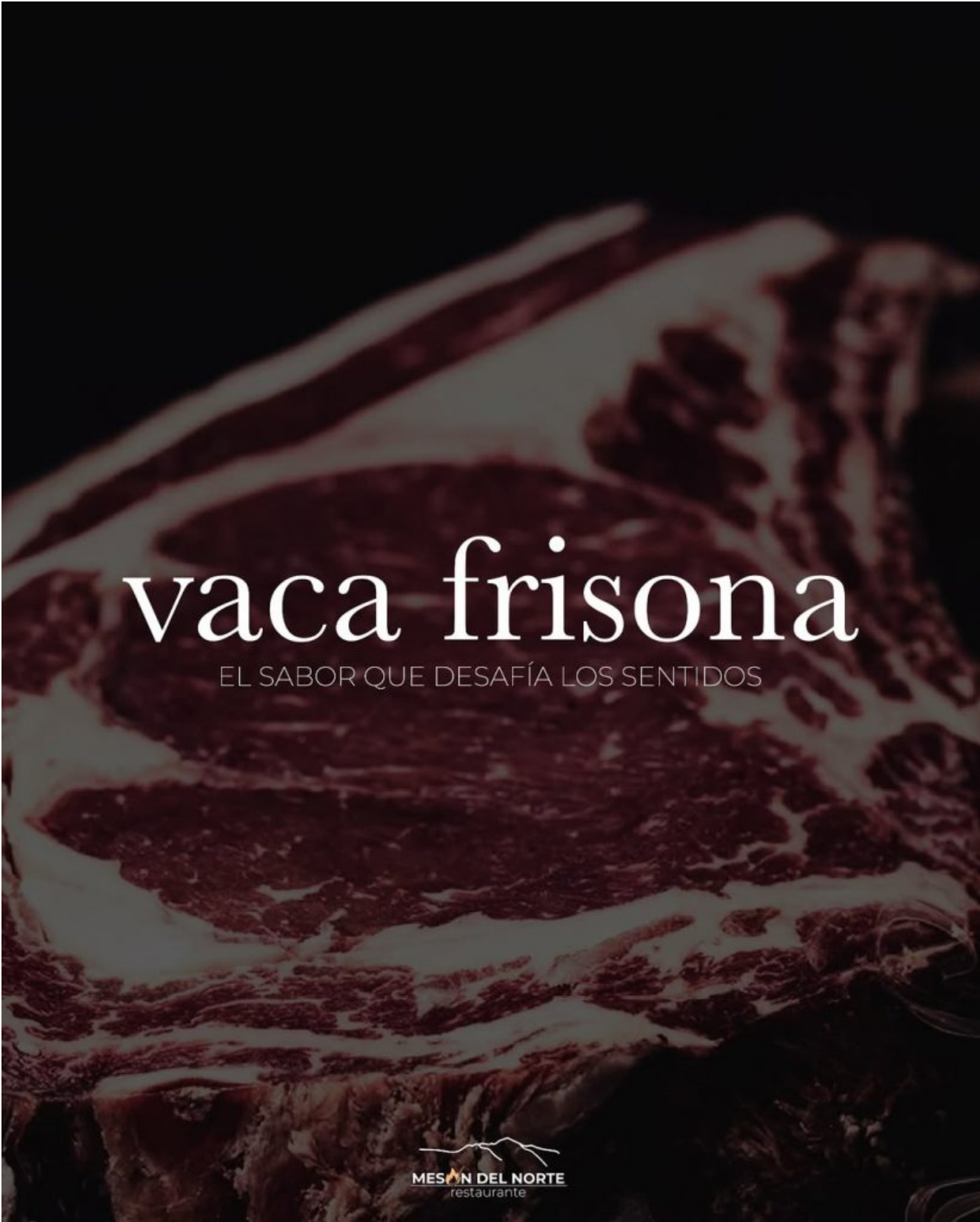
Absténganse los no amantes de la carne porque aquí se viene a ello: piezas peninsulares, algunas europeas y siempre una o dos seleccionadas del otro lado del charco, con maduraciones de 30 a 60 días. Puntos precisos y tamaños óptimos.

La atención es familiar en grado sumo, diligente y eficaz, sobre todo teniendo en cuenta el enorme volumen que atienden.

¡Obligatorio en Santa Cruz de Tenerife!

DoctorChef





vaca frisona

EL SABOR QUE DESAFÍA LOS SENTIDOS



A diferencia de El Almacén, donde todo es técnica precisa, aquí la sabiduría está

en las manos curtidas. No se usa horno Josper ni cámara de maduración, pero el resultado es igual de impactante: sabor rústico, profundidad de humo, textura que recuerda por qué la carne ha sido siempre símbolo de celebración.

Los fines de semana, el comedor se llena de familias, de caminantes, de parejas que bajan del monte con hambre y se van con una sonrisa. Hay vinos locales del Valle de El Palmar, servidos con orgullo, y postres de toda la vida. Nada falta. Nada sobra.

Mesón del Norte no es una moda. Es un lugar donde la carne sigue sabiendo a campo.

Mojos y Brasas de Sergio

[@MojoyBrasasde Sergio](#)

Santa Úrsula, Tenerife Norte

Chef y parrillero: Sergio Cairos

Carnes: vaca rubia gallega madurada +45 días, vaca Frisona, piezas selectas de pasto

Técnicas: maduración seca controlada, parrilla directa, sellado corto y reposo largo

En una pequeña esquina de Santa Úrsula, alejado del turismo de postales, **Sergio Cairos** ha convertido su modesto restaurante en un lugar de culto para los que entienden la carne como una pasión seria. Su filosofía es clara: **menos platos, más respeto**. Aquí no hay carta extensa ni guarniciones rebuscadas. Lo que hay es **vaca rubia gallega madurada** con mimo y tratada con precisión quirúrgica.

Sergio no viene del marketing gastronómico. Viene del oficio. Se formó entre fogones humildes y se especializó, por vocación

propia, en todo lo que rodea al mundo de la carne: razas, alimentación, PH de la grasa, humedad de maduración y comportamiento en fuego vivo. El resultado: cortes que se transforman en platos con identidad.









Sus chuletones de vaca vieja, de más de 45 días de maduración, se presentan al comensal para que vea la infiltración de grasa antes de ir al fuego. El sellado es rápido y el reposo sagrado. La temperatura es tan exacta que el punto de cocción no es una sugerencia: es una promesa cumplida.

A diferencia de Char o The Bank, donde hay narrativa de autor o despliegue técnico, **Mojo Picón de Sergio es pura honestidad cárnica**. Solo carne, brasas y oficio. No hay música de fondo ni vajilla de diseño. Hay platos de porcelana blanca y carne en su punto exacto, sal Maldon, y una copa de vino tinto bien elegido.

El restaurante solo abre algunos días a la semana y se recomienda reservar, ya que sus clientes fieles suelen llenar las mesas con antelación. Los vinos también son una sorpresa: etiquetas discretas, pero bien seleccionadas, con presencia canaria, gallega y de Ribera del Duero.

Mojo Picón de Sergio no busca llamar la atención. La provoca.

El Churrasco Restaurante

[@ElChurrascoRestaurante](#)

Meloneras y Las Palmas de Gran Canaria

Equipo parrillero: tradición argentina con gestión profesional canaria

Propietario: Mario Gil

Carnes: Black Angus Aberdeen, Rubia gallega, vacuno nacional certificado

Técnicas: parrilla a carbón vegetal, maduración en cámara, servicio en piedra caliente

Si hay un nombre que resuena con fuerza en el mapa cárnico de Canarias, ese es **El Churrasco Restaurante**. Fundado y dirigido por **Mario Gil**, este proyecto ha consolidado su prestigio gracias a una fórmula que conjuga **producto noble, técnica cuidada y servicio profesional**, sin perder la esencia del asado tradicional.

Con locales tanto en **Meloneras**, frente al mar, como en **Las Palmas capital**, el restaurante ofrece una experiencia completa: desde la selección de cortes (Angus Aberdeen, Rubia gallega y vacuno nacional madurado) hasta el modo en que cada pieza se presenta –**sobre piedra volcánica caliente**, lista para que el comensal ajuste el punto a su gusto.

El alma del restaurante es argentina, sí, pero su ejecución es **precisa y refinada**, con un dominio de la brasa que permite lograr carnes con **sabor profundo, corte jugoso y textura firme**. El entorno es cómodo, sobrio, elegante. Ideal para comidas de negocios, celebraciones o simplemente para quienes disfrutan de un buen corte sin necesidad de artificio.









La carta está bien equilibrada: ojo de bife, lomo alto, entrecot madurado, chorizos criollos, papas con mojo y una bodega que combina etiquetas locales con grandes clásicos españoles y sudamericanos. El servicio de sala está entrenado para guiar al comensal según su gusto, algo que se agradece en este tipo de casas.

El Churrasco Restaurante es ese lugar donde se come carne como se debe: con respeto, con fuego, y con la certeza de estar en buenas manos.

El Poncho Asador

[@ElPonchoAsador](#)

Playa del Inglés, Gran Canaria Sur

Equipo parrillero: tradición familiar argentina, segunda generación

Carnes: Black Angus, vacío, costillar, ojo de bife, matambre, chorizo criollo

Técnicas: parrilla horizontal criolla, cocción a carbón vegetal, sellado doble con reposo

A veces no hace falta ser el más nuevo ni el más técnico para dejar huella. **El Poncho Asador** es uno de esos restaurantes que no necesita reinventarse para seguir llenando mesas. Fundado hace más de veinte años por una familia argentina que echó raíces en el sur de Gran Canaria, El Poncho es calor, humo, y conversación cruzada entre mesas que se conocen de antes.

La parrilla, expuesta a la vista, es un espectáculo: costillares colgando al calor, vacío chispeando en la grasa, chorizos crepitando. El equipo trabaja con cortes traídos de proveedores especializados en carne argentina y nacional de pasto, y dominan la técnica tradicional de cocción lenta, volteo continuo y reposo final antes del corte.

A diferencia de **El Churrasco**, que se presenta con un aire más formal y de salón clásico, **El Poncho** mantiene el tono cercano de un bodegón, con manteles de cuadros y una carta que se lee como una carta de amor al asado: **entraña, ojo de bife, matambre tiernizado, costillas al estilo gaucho**, y un **lomo bajo** que se sirve sobre piedra caliente para que el cliente ajuste su propio punto.











**Los acompañamientos no se complican:
papas asadas, ensalada criolla, morrones**

al rescoldo. Pero todo está en su lugar. La estrella es la carne. Y el secreto, el respeto por el tiempo: aquí nada se sirve sin haber reposado lo necesario.

El local suele estar lleno de residentes, latinoamericanos con nostalgia del sabor de casa, y visitantes que repiten por la experiencia sin filtro. El servicio es rápido, cálido y conocedor. Los vinos, mayoritariamente argentinos, pero con algún tinto canario bien escogido para los que quieren probar algo local.

El Poncho es carne sin disfraz, brasas sin pausa y hospitalidad sin manual. Un lugar donde la comida sabe a recuerdo y a ganas de volver.

Mención especial

Aunque la selección que aquí presentamos responde a una suma de criterios claros –experiencia directa, comentarios de nuestros lectores, valoraciones sociales y trayectoria sostenida–, hay lugares que, aun fuera del ranking principal, **merecen ser reconocidos por lo que aportan al relato gastronómico de las islas.**

The Roots, en La Esperanza, es uno de ellos. No compite por cortes ni cifras: **habla otro idioma, más salvaje, más esencial, más íntimo.** Su manera de tratar la carne –desde el fuego en cruz hasta los sabores ahumados que nacen del monte– nos recuerda que no todo se mide en técnicas o puntos de cocción.

Por eso, y porque nos lo han dicho muchas veces también nuestros allegados, lectores y comensales serios, **no podíamos cerrar este recorrido sin nombrarlo.**

The Roots Tasca – La Esperanza, Tenerife

[@TheRoots](#)

La Esperanza, Tenerife – Altura, niebla, fuego y leña

Chef: Sergio González Ríos

Propietario: Roberto Poleo Galván

Carnes: vacuno nacional de montaña, cabrito, cochino negro, piezas enteras al fuego directo

Técnicas: asado en cruz, cocción a fuego vivo, brasas de tea y eucalipto

[The Roots](#) no se parece a ningún otro restaurante de esta lista. No es un steakhouse. No es un asador al uso. Es una **tasca de fuego primitivo** donde el producto se convierte en ritual. Bajo la niebla y el bosque de La Esperanza, a casi mil metros de altitud, este restaurante ha logrado capturar el espíritu del monte y traducirlo en platos donde el humo, la leña y la grasa tienen su propio idioma.

El chef **Sergio González Ríos**, junto al propietario **Roberto Poleo Galván**, ha diseñado una propuesta única en Canarias: **asado en cruz de animales enteros sobre fuego abierto**, donde el tiempo se mide en horas y la paciencia es parte de la receta. Aquí no se sirve una chuleta: se celebra el proceso ancestral de cocinar con leña de tea, eucalipto o castaño, en hornos y parrillas que se abren al bosque.









El menú varía con la semana, pero nunca falta el costillar entero cocinado al aire libre, el cabrito lechal colgado a la cruz, o el cochino negro con mojo de humo y raíces fermentadas. Las carnes no solo tienen sabor: tienen identidad y sentido del lugar.

El restaurante, decorado con madera reciclada, hierro forjado y utensilios del campo, es una extensión del entorno. Y eso lo convierte en un destino más que en una parada. A diferencia de los grandes steakhouses, **The Roots propone volver al origen:** al fuego lento, al bocado profundo, al rito colectivo de compartir un animal cocinado entero y despacio.

The Roots no es carne gourmet. Es carne con alma. Y eso, en los tiempos que corren, es más raro y valioso que nunca.