

Los hoteles Royal Hideaway de las Islas hospedan a 7 estrellas Michelin

Los establecimientos hoteleros apuestan de forma decidida por **la gastronomía de calidad**, incorporando en sus instalaciones **restaurantes** dirigidos por reconocidos **chefs**, protagonistas de una cocina **creativa e innovadora**, como elementos destacados y diferenciales de su propuesta alojativa.

A lo largo de los años, un buen puñado de excelentes **cocineros** han encontrado abrigo en estos **complejos turísticos**, ya sea para impulsar sus proyectos o como fórmula de supervivencia después de haberse truncado sus apuestas personales. Y si bien la tendencia no es nueva, lo cierto es que se encuentra ahora en un evidente proceso de evolución y así lo pone de manifiesto la proliferación de **restaurantes** empotrados en **hoteles**.



Esta progresión entronca con el constante desarrollo del binomio **turismo-gastronomía**, una asociación que en un territorio como **Canarias** adquiere una especial relevancia. El reclamo **turístico** del **Archipiélago** siempre se ha sostenido en factores como un buen clima a lo largo del año, además de impresionantes playas y paisajes.

Sin embargo, los modelos han ido cambiando y el mercado ha ampliado sus horizontes añadiendo otros perfiles como el turismo deportivo y en los últimos años también el gastronómico.

Aunque es evidente que, si bien la elección de un lugar para disfrutar de unas **vacaciones** no está motivada prioritariamente por la propuesta **gastronómica del destino**, siempre se establece el inevitable contacto, ya sea degustando un **menú**, visitando un mercado, asistiendo a un evento o comprando productos locales.



Con todo, **el viajero comidista** representa un segmento de gran valor y cada vez más destacado. No en vano, los estudios revelan que gastan un 30% más en **restaurantes** y otras **experiencias gastronómicas** frente a los **turistas de carácter generalista**. Además, viajan con mayor frecuencia y lo hacen en distintos momentos del año, contribuyendo de esta forma a romper las pautas de la tradicional estacionalidad y aumentando así los tiempos de actividad del sector.

Hay un turista al que ya no le basta sólo con disfrutar del sol y las playas de Canarias, sino que también necesita comérsela.

Un paradigma de la fortaleza de esta alianza entre **turismo y gastronomía** la representa sin duda el grupo hotelero **Barceló**, que por tercer año consecutivo revalida la condición de ser la cadena española que acoge en sus instalaciones más **restaurantes con estrellas Michelin**.



De hecho, tras la reciente gala de la **guía roja** celebrada en **Murcia**, los establecimientos de la marca **Royal Hideaway Hotels & Resorts** acumulan ya nueve **estrellas** a nivel nacional, siete de ellas repartidas entre **Tenerife y Gran Canaria** más las de **Canfranc Express**, en el **Pirineo aragonés**. **Restaurante** dirigido por el **chef Eduardo Salanova**, y **La Finca**, en Granada, a cargo del **chef Fernando Arjona**.

Cuatro en un mismo hotel

Tenerife tiene el privilegio de contar con un hotel como el **Royal Hideaway Corales Resort**, establecimiento ubicado en **Costa Adeje** y flamante ganador del **Best Dining Experience** en la última edición de los premios internacionales **Condé Nast Johansens** a la Excelencia 2025, galardones que reconocen, recompensan y celebran la excelencia **hotelera** a nivel mundial.



Juan Carlos Padrón



Adrián Bosch



Niki Pavanelli

Este complejo destaca por su decidida propuesta **gastronómica** repartida en cinco **restaurantes** –**El Rincón de Juan Carlos, San Hô, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Starfish Atlantic Grill y La Trattoria de Il Bocconcino**– que representa un caso único al concentrar nada menos que **4 estrellas Michelin** y **5 Soles Repsol**. El último de los brillos lo consiguió **el restaurante Il Bocconcino**, liderado por el **chef Niki Pavanelli**, que invita a descubrir **la alta gastronomía italiana** combinada con la riqueza de los productos y **sabores canarios**.





Se suma así a las dos estrellas que lucen en su local los hermanos Padrón y a la que hace un año logró el chef Adrian Bosch con su propuesta de fusión nikkei en San Hô.



Aruquense Adrián García



Chef Borja Marrero

Las otras **tres estrellas** que atesora el **Grupo Barceló** en el Archipiélago también comparten ubicación, en este caso el **hotel Santa Catalina Royal Hideaway de Las Palmas de Gran Canaria**, donde se hospedan **Poemas by Hermanos Padrón**, asesorado por los tinerfeños y con el **chef Aruquense Adrián García** al frente, y los dos brillos (uno de ellos Estrella Verde) que abandera **Muxgo**, la singular propuesta de **Borja Marrero**.