

Los mejores picoteos de Canarias: sabores que no te puedes perder

Bienvenidos a la primera entrega de nuestra serie dedicada a explorar **los mejores picoteos de Canarias**. Las **Islas Canarias**, con su clima excepcional y su rica historia cultural, ofrecen una gastronomía tan única como diversa, capturando el corazón de locales y visitantes por igual.

Desde los residentes de las islas hasta los viajeros de todo el mundo que hemos tenido la fortuna de visitar este archipiélago, todos guardamos recuerdos [especiales vinculados](#) a experiencias culinarias.

En esta serie, no solo queremos guiarlos a través de los bocados más emblemáticos de **Canarias**, sino también invitarlos a ser parte de esta aventura gastronómica. Ya sea que hayas disfrutado de estos deliciosos picoteos en una visita reciente o seas un habitante local con tus rincones favoritos, queremos escuchar sobre tus experiencias.

Envíanos tu reseña y conviértete en crítico gastronómico por un día. Tus recomendaciones y tus historias no solo enriquecerán nuestra serie, sino que también ayudarán a otros lectores, de más de 20 países, a descubrir nuevos lugares y sabores.

Anímate a compartir tu pasión por la gastronomía canaria, participa en nuestra comunidad global de aficionados gastronómicos y explora con nosotros los sabores que hacen de

Canarias un destino gastronómico incomparable. Y recuerda, si piensas visitar Canarias, este es tu punto de partida esencial para comer bien y vivir experiencias culinarias memorables.

Sabores en el cruce de culturas: el papel del picoteo en Canarias

La ubicación estratégica de las **Islas Canarias** en el cruce de tres continentes ha tejido un rico tapiz cultural que se refleja vívidamente en su gastronomía. Influencias de **Europa**, **África** y **América Latina** convergen en las cocinas canarias, dando lugar a una paleta de sabores tan diversa como sus paisajes volcánicos y costas azotadas por el **Atlántico**.

Esta mezcla de influencias ha dado origen a platos únicos que hacen uso generoso de ingredientes locales como el gofio, el plátano canario y una variedad de frutas tropicales y mariscos frescos.

El picoteo, esa costumbre tan arraigada en el estilo de vida español, ocupa un lugar especial en la cultura social de **Canarias**. Más que una simple comida, el picoteo es un acto social, una oportunidad para reunirse con amigos y familiares en torno a una mesa llena de pequeños platos deliciosos.



Desde las papas arrugadas con mojo picón hasta el queso asado con miel de palma, estos picoteos no solo sacian el apetito, sino que también fomentan la convivencia y el disfrute compartido, elementos fundamentales en la vida diaria de los canarios.

Los mejores picoteos de Canarias

“El Cangrejo Rojo: Un festín de mariscos en el corazón de Lanzarote”

Si estás buscando un lugar para disfrutar de una comida excepcional en **Puerto del Carmen, Lanzarote**, tienes que visitar **El Cangrejo Rojo**. Este restaurante se ha convertido en uno de nuestros favoritos gracias a su especialidad en mariscos frescos y sabores auténticos. Desde las gambas al ajillo hasta el cangrejo rojo a la parrilla, cada plato que he probado ha sido una revelación de sabores.

Si en algo destaca **El Cangrejo Rojo**, es la frescura de sus ingredientes. Se nota que seleccionan cuidadosamente productos locales, lo que no solo garantiza un sabor excepcional, sino que también apoya a la economía de la región. Y no podemos dejar de mencionar su [selección de vinos](#), que es perfecta para acompañar cualquier plato.







El ambiente del restaurante es otro punto a destacar. Es cálido y acogedor, lo que, junto con un servicio impecable, te hace sentir como en casa. Es el lugar perfecto tanto para celebraciones especiales como para una noche tranquila disfrutando de buenos platos.

No dejes de visitar **El Cangrejo Rojo** si te encuentras en la zona. Descubrirás por qué tantos, incluyéndonos, lo consideran una joya gastronómica en **Puerto del Carmen**. ¡Una experiencia culinaria aquí seguramente será memorable!

La Bodeguita de Enfrente: Un refugio de sabor y tradición en Santa Úrsula

Una visita a **La Bodeguita de Enfrente** en **Santa Úrsula** es imprescindible si buscas una experiencia gastronómica acogedora y relajada. Este restaurante realmente se destaca, no solo por su servicio impecable sino también por su cocina excepcional que combina recetas e ingredientes locales con toques nacionales para crear sabores memorables. Platos como los **“Huevos al estampido”** o el exquisito **“Camapez”**, un bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, transforman cada comida en una aventura gastronómica.









El ambiente del restaurante es otro de sus grandes atractivos. Al entrar, te envuelve una sensación de calidez, con una [decoración que evoca](#) lo mejor y lo tradicional de **Canarias** y

un personal siempre amable y atento que te hace sentir como en casa desde el primer momento.

La carta, variada y tentadora, incluye opciones para todos los gustos, destacando platos como la “Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”, hecha con ingredientes frescos del huerto propio del restaurante.

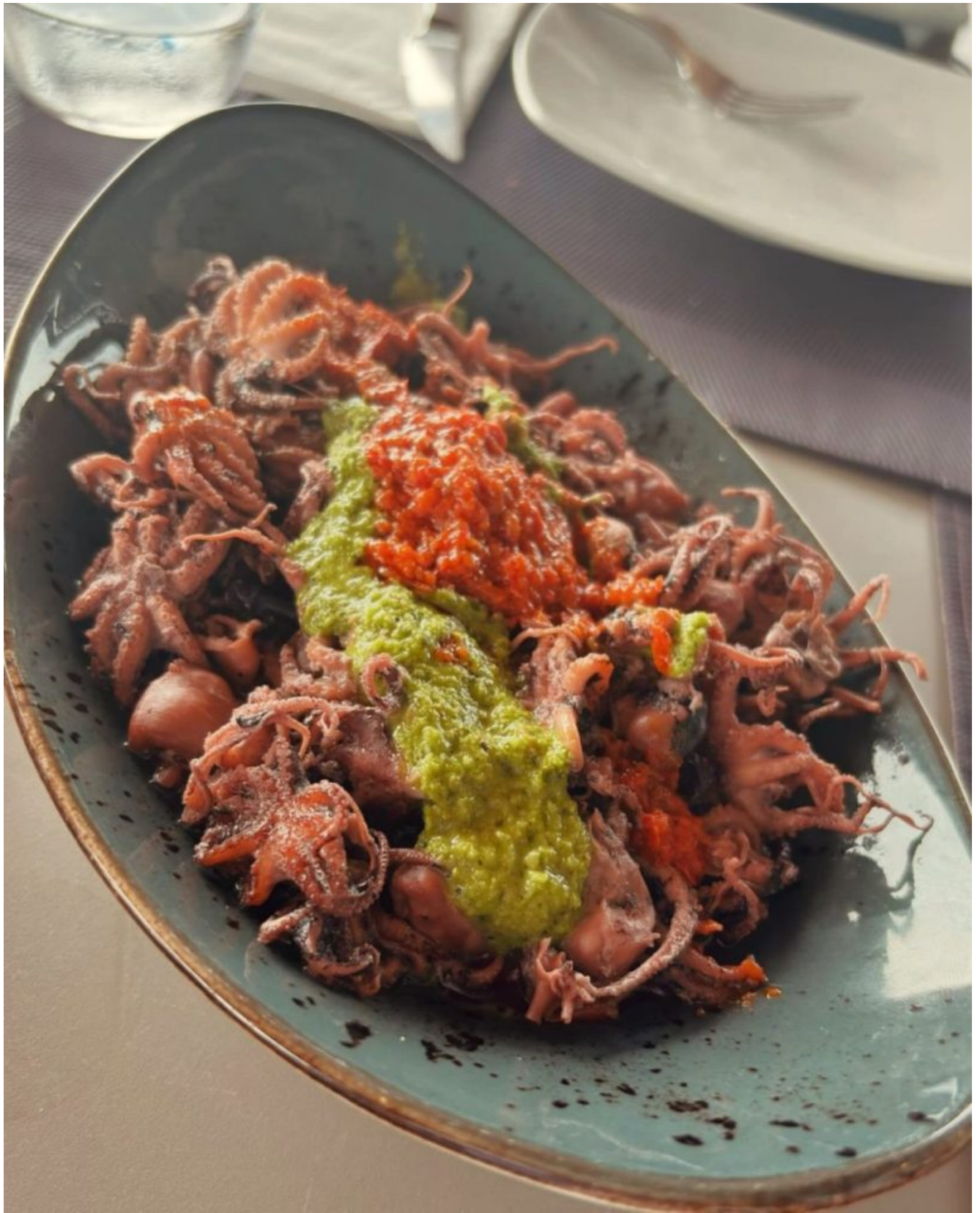
Sin duda, **La Bodeguita de Enfrente** es un oasis de sabor en **Santa Úrsula**, un lugar donde la buena cocina y un ambiente relajado se combinan para ofrecerte una experiencia gastronómica única. Si te encuentras en la zona, no te pierdas la oportunidad de picotear aquí y descubrir por ti mismo los sabores que hacen que tantos regresen una y otra vez.

El Jardín de la Sal: Un refugio junto al faro de Fuencaliente

Si alguna vez te encuentras en **La Palma**, no puedes dejar pasar la oportunidad de visitar **El Jardín de la Sal**. Este restaurante, situado al lado del antiguo faro de **Fuencaliente**, es un verdadero oasis gastronómico que fusiona modernidad con la tradición culinaria de la isla. Aquí, cada plato te cuenta una historia, desde los pescados frescos capturados en las aguas cercanas hasta las verduras cultivadas en la rica tierra volcánica de la región, todos presentados con una creatividad que deleita tanto a la vista como al paladar.











El ambiente del restaurante te sumerge completamente en el entorno isleño, con decoraciones que reflejan los azules profundos del océano, los tonos terrosos de los paisajes volcánicos y la pura blancura de las salinas que adornan el paisaje. Es un lugar donde cada detalle está pensado para enriquecer tu experiencia.

No solo podrás disfrutar de sabores excepcionales en el comedor principal, sino que también encontrarás una acogedora cafetería en la planta alta, perfecta para picotear algo ligero mientras disfrutas de la vista panorámica. Reconocido por su excelente relación calidad-precio, **El Jardín de la Sal** ofrece una experiencia culinaria accesible que atrae tanto a locales como a visitantes en busca de un encuentro auténtico

con la gastronomía palmera.

Explorar los sabores locales en **El Jardín de la Sal** no es simplemente comer, es participar en una celebración de la cultura y la naturaleza de **La Palma** en un marco inolvidable.

¡Tu turno de explorar y compartir!

En **Canariasgourmet!**, nuestro objetivo es informar y estimular a los más de 13 millones de visitantes anuales que recibe **Canarias**, proporcionando información gastronómica de primera mano que enriquezca su experiencia en las islas.

Si has descubierto algún rincón gastronómico en **Canarias** que te haya cautivado, o tienes fotos de esos deliciosos platos que no puedes esperar a mostrar, te animamos a compartir tus experiencias. Envía tus recomendaciones y fotografías de alta calidad a redaccion@canariasgourmet.es Nos encanta descubrir y compartir nuevas joyas culinarias a través de los ojos de nuestros lectores.

Recuerda que todos los textos y fotos serán publicados tras la aprobación de nuestro consejo editorial, asegurando que el contenido que compartimos cumple con nuestros estándares de calidad y autenticidad. Además, cada restaurante recomendado y seleccionado por nuestro equipo será incluido en nuestro buscador de restaurantes, destacando tu recomendación como parte del descubrimiento.

Tu contribución no solo enriquece nuestra comunidad, sino que también ayuda a otros amantes de la gastronomía a encontrar y disfrutar de nuevas experiencias gastronómicas en las **Islas Canarias**. ¡Estamos ansiosos por ver tus descubrimientos y leer tus historias!.