

¿Los niños y niñas molestan en los restaurantes?

¿Se imaginan tropezarse a las puertas de un **restaurante** con una señal gráfica o un letrero advirtiéndolo que está prohibida la entrada a [niños y niñas](#)? Vaya por delante que eso del ‘sólo para adultos’ -mensaje tradicionalmente asociado a los contenidos de ciertas películas y espectáculos o determinadas **páginas web**— ya se ha convertido en una práctica común que vienen aplicando de forma creciente **cadena hotelera**s y locales de **restauración**, una fórmula cuestionable pero cada vez más admitida socialmente.

Estas medidas dan a entender que molesta e incomoda la presencia de niños y niñas en ciertos **restaurantes** y **hoteles**, que como contrapartida aplican unas pautas que en sí mismas representan una evidente discriminación, como lo es vetar a cualquier persona el acceso a un espacio concreto por causa de su religión, raza, género, orientación sexual, etc.

El artículo 14 de la Constitución española señala diferentes caras de la discriminación, entre las que se incluye la relativa a la edad, mientras la Ley del Menor reconoce en su artículo 7.1 el derecho que asiste a este grupo humano a participar plenamente de la vida social, cultural, artística y recreativa de su entorno, así como a una incorporación progresiva a la ciudadanía activa.



La prohibición solo se justificaría como medida de protección, por ejemplo, en locales de ocio nocturno y en aquellos donde se consuma alcohol. Ahora bien, esa norma que de una parte les impide la entrada a salas de fiesta, de baile o bien a discotecas, plantea asimismo una excepción en su artículo 16, una puerta abierta que sirve de excusa para habilitarles el acceso a estos recintos, estableciendo que pueden hacerlo en compañía de mayores de edad, convertidos así en las figuras legalmente responsables.

De otro lado, eso de ampararse en el tan cacareado **derecho de admisión** no cabe para estos casos y si bien su uso legal no es ilimitado, sí es verdad que se suele emplear de manera generalizada con el propósito de 'cortar' a personas consideradas violentas, molestas o que puedan alterar el equilibrio y la paz de un espacio.

Aunque del contenido de las leyes y del mismo espíritu de las normas se desprende que ningún establecimiento puede prohibir la entrada a menores de edad, lo sustancial de este debate es que en España tal práctica discriminatoria no está en absoluto penalizada; no existe jurisprudencia al respecto y la situación real es la de una total laxitud: un limbo alegal.

En este sentido, los profesionales de la abogacía confirman que apenas se registran quejas por parte de los clientes, de los consumidores, contra este tipo de limitaciones. Es más, quien se anime a denunciar un presunto caso de segregación debe saber que se enfrentará de inmediato a la política disuasoria que despliegan los complejos hoteleros y restaurantes, argumentando que el menor, en su condición de cliente, se enfrentaría a inconvenientes como, por ejemplo, que la piscina no está adaptada a su edad, que no se sirve menú infantil ni se dispone de tronas, tampoco de cunas, ni se aceptan carritos de bebé, etc.



También algunos restaurantes esgrimen como pretexto que la presencia de 'esos locos bajitos' puede resultar molesta para otros comensales, apoyándose en un posible comportamiento inadecuado, o incluso que por su naturaleza inquieta los menores pueden interferir en el normal desempeño del servicio de sala.

La corriente crítica con este modelo excluyente califica tal conducta con el término niñofobia y denuncia que con actitudes

así, la sociedad está trasladando un alarmante mensaje discriminatorio a niños y niñas precisamente en una fase crucial para su aprendizaje y desarrollo, al relegarlos de unos entornos donde tienen la posibilidad de crecer de manera saludable y protegida, y en el caso específico de los restaurantes, alejándolos de uno de los escasos lugares donde aún existe la opción de establecer una convivencia directa entre adultos y menores.

Las posiciones en la alta cocina

Los posicionamientos que al respecto adoptan los restaurantes de alta cocina en la isla de Tenerife muestran la existencia de diferentes perfiles y actitudes hacia el mundo infantil.

Por la propia naturaleza de la experiencia gastronómica, buena parte de los locales incluidos en las guías **Michelin y Repsol** ofrecen como propuesta unos **menús cerrados**, con infinidad de pases y de larga duración -en torno a tres o cuatro horas-, unas elaboraciones que no se adaptan precisamente al **paladar** de los menores.

En principio parece que lo más adecuado y recomendable es que no se sienten en estas mesas, ni siquiera quienes según sus progenitores sean capaces de saborear este tipo de degustaciones. Además, la mayoría de estos **restaurantes gastronómicos** se escudan en el hecho de que no trabajan menús alternativos para el **cliente infantil** y a este inconveniente debe añadirse que al estar muchos de ellos instalados en **hoteles**, de alguna manera se ven obligados a asumir los requisitos y limitaciones que las propias cadenas establecen en cuanto a política alojativa.

Con tacto y firmeza

El Rincón de Juan Carlos

El Rincón de Juan Carlos (dos estrellas y tres soles) está ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Resort** (Adeje), perteneciente al grupo **Barceló**, que promueve en sus establecimientos la fórmula del 'sólo para adultos'. La página web del **restaurante** que conducen los **hermanos Padrón** con un estilo de **cocina sublime** y de marca propia específica que no está permitido el acceso a sus locales a menores de 16 años.



El Rincón de Juan Carlos

San Ho

Otro tanto sucede en **San Ho** (una estrella y un sol), esa propuesta nikkei con aroma canario liderada por el **chef Adrian Bosch** y empotrada también en el **Royal Hideaway Corales Resort**, donde se fija la edad de 16 años como tope mínimo para tener acceso al **restaurante**.



Chef Adrián Bosch



Chef Niki Pavanelli

Otro de los establecimientos asociados a la **cadena Barceló**, el **restaurante Il Bocconcino** (una estrella y un sol), liderado por el **chef boloñés Niki Pavanelli** con su apuesta por la **gastronomía italiana** evolucionada, marca el contrapunto. De momento aceptan la presencia de menores, pero ya advierten que este año 2025 puede haber cambios en cuanto a su política de admisión.

El restaurante MB (dos estrellas y dos soles), que duerme en

Abama (Guía de Isora) y con el **chef Erlantz Gorostiza** al frente, propone una cocina con la inequívoca firma de **Martín Berasategui** y ofrece cenas familiares abiertas a **niños y niñas** a partir de los 6 años. Además, el hotel **Ritz Carlton Abama** dispone de instalaciones específicas para el ocio infantil.



Los Chefs Martín Berasategui y Erlantz Gorostiza

Nub

Andrea Bernardi y Fer Fuentes dirigen la original cocina mestiza de **NUB** (una estrella y dos soles), un restaurante que vive en el **hotel Bahía del Duque** (Adeje) y que de manera respetuosa advierte que **no acepta reservas de mesas con niños menores de 12 años**, agradeciendo eso sí la comprensión por parte de la clientela



KENSEI 劍聖

KENSEI
VICTOR PLANAS



También está residenciada en el **Bahía del Duque** la delicada propuesta de inspiración **japonesa** que el **chef Víctor Planas** desarrolla en el **restaurante Kensei** (un sol). **No aceptan reservas con niños menores de 10 años en los servicios de cena** y apelan asimismo a la comprensión del cliente.

Taste 1973

Por su parte, **Taste 1973** (una estrella y un sol), el espectacular **laboratorio gastronómico** montado por el **chef Diego Schattenhofer** en el **hotel Europe Villa Cortés** (Arona), considera que garantizar una **experiencia gastronómica** tranquila y acogedora para todos sus clientes pasa por **no aceptar a menores de 12 años**, una medida que lamentan.



Chef Diego Schattenhofer

Restaurante Haydée

Al menos en su ubicación de **La Orotava**, antes de que se culmine su traslado al **hotel Gran Tacande** (Adeje) el **restaurante Haydée** (una estrella), con una **cocina vanguardista** de inspiración isleña que abandera **Víctor Suárez**, no acepta reservas para niños menores de 10 años



Chef Víctor Suárez

El **restaurante Bogey** (dos soles), dirigido por el **chef Jesús González** y con una gustosa muestra de **cocina clásica**, ocupa las instalaciones del **hotel Las Madrigueras** (Playa de Las Americas) que también aplica la política del '**sólo para adultos**', limitando así la presencia en sus instalaciones a partir de los 16 años.



Chef Jesús González

Char Fuego y Brasas (un sol), el **restaurante** donde el **chef senegalés Babacar** convierte las carnes en auténticos sueños, ahora desde su nuevo emplazamiento en el **Hotel Baobab Suites** (Adeje) comunica que **no acepta reservas con niños menores de 10 años** para los servicios de **cena** a partir de las 19:00 horas y agradece la comprensión por parte de la clientela.



El jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, Baba

La cara más familiar

Por el contrario, existen otros establecimientos en la Isla que sí brindan un gesto amable al público infantil, acaso hasta más humano, a quienes abren las puertas de sus locales y agasajan con mimo, procurando de esta forma los encuentros familiares plenos alrededor de **una mesa**.

En la **capital santacrucera** destacan el **restaurante Etéreo by Pedro Nel** en Santa Cruz de Tenerife (dos soles y recomendado Michelin), con **el chef colombiano** al frente, de un equipo que

desarrolla una **cocina** y un servicio de sala que se nutre de producto local y viaja por el mundo, aderezada con un ambiente único.



Chef Pedro Nel Restrepo

En su local se admiten menores, para quienes pone a disposición desde el adecuado asiento de las tronas a un cambiador para bebés.



Los chefs Lolo Crusellas y Jorge Villarroel

Sin salir de la ciudad, **los niños y niñas** también son invitados a disfrutar el exotismo de **Kiki Japanese** (un sol y recomendado Michelin), el **restaurante japo** que se ha consolidado en los bajos del **Hotel Urban de Santa Cruz**, implantando un nuevo concepto alegre de **fusión gastronómica** en la capital que defienden con buen criterio los **cocineros Berni Gutiérrez y Jorge Villarroel**.

San Sebastián 57



Chef Alberto González Margallo

Tampoco en **San Sebastián 57** (un sol y recomendado Michelin) se establecen restricciones para el acceso a menores. El **chef Alberto González Margallo**, autor de una **sabrosa cocina de mercado**, considera que su **restaurante** tiene carácter familiar, al tiempo que subraya el hecho de que la clientela es sensata y no acude con menores de noche ni tampoco a altas horas. Con todo, afirma que no reciben a demasiado público infantil.



Chef Gonzalo Tamames

Ya camino del Norte, **La Sandunga** (un sol y recomendado Michelin), con una sala principal abierta al sensacional paisaje de **viñedos de Tegueste**, da la bienvenida a los menores. **Gonzalo Tamames** amorosa una **carta gustosa** de **platos canarios, franceses, japoneses o peruanos** y su **restaurante** está abierto a todos los públicos. Allí los más pequeños corretean por las habitaciones.



Chef Omar Pérez Badía

Gastrobar AIE (un sol), con el **chef Omar Pérez Badía** en los fogones, desarrolla en **El Sauzal** una cocina imaginativa a partir de **producto canario** y manifiesta un carácter abiertamente familiar, disponiendo un servicio de tronas.



El Taller de Seve Díaz (un sol y recomendado Michelin) ofrece en el Puerto de la Cruz la sabiduría de la **cocina mediterránea** recreada con imaginación, carácter propio y combinaciones originales y contemporáneas. Acepta la presencia de menores, pero advierte que no elabora un **menú especial** para ellos.



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

Donaire

En la vertiente sur también tienen corazoncito. Es el caso, por ejemplo, de dos **restaurantes de hotel**. Así, en **Adrian Hoteles** (Adeje) se encuentra **La Cúpula** (dos soles), que lleva con buena mano **el chef Ruben Cabrera**, artífice de una **cocina original** y fresca, ambientada en una sala exquisitamente decorada que bajo un firmamento excepcional admite reservas que incluyen menores, pero siempre y cuando avisen con 24 horas de antelación.



Chef Jesús Camacho

También el **restaurante Donaire** (una estrella y un sol), situado en la **4ª planta del Hotel GF Victoria** (Adeje), donde el **chef [Jesús Camacho](#)** ofrece dos **menús degustación** y elabora una cocina creativa de marcadas **raíces canarias y francesas**. Este restaurante recibe a familias, aceptando a niños y niña en su sala, sin ninguna condición, ofreciéndoles una **pequeña carta**.

Para ellos.

Con el mismo cariño y los brazos abiertos reciben a menores en **Lajar de Bello** (un sol), **restaurante** ubicado en el municipio de **Arona** que cuenta con un excepcional equipo conducido por **Alejandro Bello** y desarrolla una **cocina** que interpreta con delicado estilo **platos de raíz canaria**. Este local dispone de accesorios como tronas y cambiador para bebés.



El Secreto de Chimiche (un sol y recomendado Michelin) desarrolla en Granadilla, de la mano de **Diana Marcelino**, una cocina donde manda el sabor, tomando como base la esencia de la **cocina canaria** y con numerosas elaboraciones **a la brasa**. A este **restaurante** acuden niños y niñas como también bebés, y aunque no disponen de un **menú infantil** específico, sí cuentan con platos en **la carta** y **género** adecuados para satisfacer sus gustos.