

Premios “Amigos Canarios del Buen Comer”: Un Reconocimiento a la Excelencia Gastronómica de Tenerife

Desde hace más de una década, el grupo [Amigos Canarios del Buen Comer](#) ha recorrido los rincones de **Tenerife** en busca de **experiencias gastronómicas** memorables. Este grupo de **entusiastas gastronómicos**, apasionados por la **buena mesa**, no solo visita **restaurantes** a lo largo del año, sino que también tiene una misión especial: destacar y premiar aquellos que mejor representan el espíritu **culinario** de la **isla de Tenerife**.



Los Amigos Canarios del Buen Comer





Los Amigos Canarios del Buen Comer en Mayte 2



Richard Etherington chef de la Arrocería Gurea recibe la calificación de mano de Antonio Viera



Amigos Canarios del Buen Comer en el Donde Mario



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia



El propietario Oliver Álvarez Antonio Pérez Viera de Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría
Espacio Gastronómico



Der. a Izq. Ricardo, el Chef Carmini Parisi y Antonio Viera de Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos Canarios del Buen Comer

Como cada año, han seleccionado a los tres mejores **restaurantes** de 2024 tras el recorrido por un amplio número de establecimientos, alcanzando en muchas ocasiones más de treinta comensales por cada visita. Conformado por más de 60 miembros activos, este grupo apasionado por la gastronomía comparte su entusiasmo en cada **restaurante** que visita, destacando proyectos que combinan **tradición**, **innovación** y autenticidad en sus propuestas.

Este reconocimiento, lejos de centrarse en las grandes estrellas internacionales, celebra la esencia de locales donde la calidad y el sabor están al alcance de

todos.

El trabajo de **Los Amigos Canarios del Buen Comer** se realiza de manera desinteresada, sin fines de lucro, con el único propósito de disfrutar y valorar la riqueza **gastronómica de Tenerife**. Para cada **restaurante** visitado, la [experiencia](#) representa no solo un día de buena facturación, sino también una oportunidad única para atender a un grupo de apasionados de la **gastronomía** local.

El objetivo principal de estas visitas es brindar una valoración clara y objetiva que reconozca el esfuerzo y la creatividad de los proyectos culinarios, destacando su contribución al panorama gastronómico de la isla.

Premios Amigos Canarios 2024

El primer lugar lo ocupa **Tasca El Vateo**, un restaurante situado en **San Cristóbal de La Laguna** que ha conquistado corazones con su atmósfera serena y su cocina de autor, llevando la **gastronomía** lagunera más allá del casco histórico.









Los Amigos Canarios del Buen Comer

“**La Tasca El Vateo**” es un pequeño **restaurante** inaugurado en febrero de 2024, decorado con mucho gusto, que ha conseguido un inseparable binomio entre tranquilidad y excelencia, ofreciendo un toque muy personal en sus propuestas **gastronómicas**, así como un servicio personalizado y exclusivo, para el deleite de su amplia clientela.

En segundo lugar, **Tasca Los Corazones**, un acogedor espacio en Tejina que resalta los **sabores locales** con dedicación y maestría, convirtiéndose en un verdadero referente en la zona.

La “**Tasca los Corazones**” es un **restaurante** con mucho encanto, que abrió sus puertas hace seis años, tiempo en el que ha conseguido convertirse en un auténtico referente en la gastronomía de la comarca nordeste, con un local sencillo pero muy acogedor y con una carta con propuestas muy sugerentes, basadas en **productos de cercanía**, tratados con mucho mimo y

maestría por su **chef Yeray Hernández Ramos**.



Ensalada de queso rulo de cabra con aliño de naranja.



Chipirones asados con chutney de piña de El Hierro y teriyaki.



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.



Las especialidades de la “Tasca los Corazones” son la carne de cabra y las costillas de cochino casero a baja temperatura, entre otras exquisiteces.

Finalmente, el tercer puesto es para el **Restaurante Malaka**, que ha logrado traer la riqueza culinaria del sudeste asiático al centro de La Laguna, ofreciendo una experiencia única que invita a compartir y disfrutar.

“El Malaka” es un excelente restaurante que, a través de sus menús, ofrece auténticos **viajes gastronómicos** de las **cocinas** del sudeste asiático, de China y de India. Experiencias colectivas inspiradas en el **hawker**, en el **warung** o en el **yumcha**, donde tradicionalmente se comparten los platos en un ambiente casual, muy apropiado para descubrir juntos,

alimentando la curiosidad y el diálogo, tal y como nos gusta a los **Amigos Canarios el Buen Comer**.



Panadum: Chutney & sambal.





Las especialidades del Restaurante “Malaka” son el Char Siu, el Dim Sum y la Torrija, entre otras exquisiteces.

Estos tres proyectos son un reflejo del esfuerzo, la creatividad y la pasión que posicionan a **Tenerife** como un **destino gastronómico** único. A través de este reconocimiento, **“Los Amigos Canarios del Buen Comer”** expresan su agradecimiento a todos los restaurantes visitados durante el año, cuyos equipos han contribuido con su dedicación y talento a enriquecer la **experiencia culinaria** de la **isla**.



Los **restaurantes** galardonados destacan por propuestas que combinan **tradición**, **innovación** y **autenticidad**, cualidades que han conquistado a este grupo de apasionados por **la buena mesa**. Este homenaje celebra la excelencia sin necesidad de grandes estrellas internacionales, poniendo en valor locales donde la calidad y el sabor están al alcance de todos.

Porque **comer bien** no es un lujo exclusivo, sino una **celebración** que todos los amantes de **la buena cocina** pueden disfrutar.