

Raúl Torres “Donde Mario” Chef Revelación en los Premios “Qué Bueno” Canarias

Entre Tradición y Vanguardia: La Evolución Culinaria de Raúl Torres en Donde Mario

Explorando la Vanguardia Gastronómica en Perú y México

La gastronomía de Canarias celebra el destacado reconocimiento a Raúl Torres, galardonado como Chef Revelación en los Premios “Qué Bueno” Canarias. Al mando de “Donde Mario”, un emblemático restaurante de Tenerife, Torres ha [fusionado](#) su profunda pasión por la cocina con una destacada trayectoria internacional, elevando la propuesta culinaria de la isla a niveles de innovación y calidad sin precedentes.

Después de graduarse en Derecho por la Universidad de La Laguna, Raúl optó por seguir su vocación gastronómica, legado de una familia con profunda tradición en el sector restaurantero de Tenerife, los Torres.

Este trasfondo familiar y su innato talento culinario han guiado su carrera hacia experiencias globales significativas.

Perú: Un Escenario de Innovación

Culinaria

En Lima, Perú, Raúl se unió a las cocinas de Malabar, Astrid y Gastón, y Maido. Estos restaurantes son reconocidos por su enfoque innovador y su [contribución](#) a la cocina peruana moderna, fusionando técnicas tradicionales con sabores contemporáneos. Especialmente, Maido, liderado por el chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura, es celebrado por su cocina nikkei, una fusión de sabores peruanos y japoneses, que lo ha llevado a figurar en la prestigiosa lista de los 50 mejores restaurantes del mundo.



Chef Gastón Acurio



Chef Mitsuharu Tsumura

Este espacio se ha convertido en un emblema de la innovación culinaria, ofreciendo una experiencia gastronómica única que explora la riqueza de la biodiversidad peruana a través de una perspectiva global.

México: En la Cima de la Cocina Contemporánea

La travesía de Raúl continuó en México, donde su participación en Quintonil y Pujol enriqueció aún más su visión culinaria. Estos establecimientos, liderados por los chefs Jorge Vallejo y Enrique Olvera respectivamente, son pilares de la cocina mexicana contemporánea, destacando por su compromiso con ingredientes locales y técnicas innovadoras.



Chef Enrique Olvera



Chef Jorge Vallejo

Pujol, reconocido mundialmente y también presente en la lista de los 50 mejores restaurantes, es famoso por reinterpretar la cocina mexicana tradicional con una visión moderna, mientras que Quintonil se enfoca en la sustentabilidad y el respeto por el producto local, proponiendo una narrativa gastronómica que honra la riqueza cultural de México.

Síntesis de Experiencias en “Donde Mario”

Armado con un profundo conocimiento adquirido en algunos de los templos gastronómicos más importantes de Perú y México, Raúl regresó a [Tenerife](#) para liderar “Donde Mario”. Este retorno no solo significó un reencuentro con sus raíces, sino también la oportunidad de aplicar y fusionar las enseñanzas obtenidas en su viaje por la cocina internacional.

En “Donde Mario”, Raúl ha logrado crear un menú que refleja un viaje culinario global, en el que cada plato narra una historia de exploración, innovación y respeto por la tradición.











El premio “Qué Bueno” de Canarias “Chef Revelación” no solo reconoce el talento emergente y la innovación que Raúl Torres aporta a la cocina, sino también celebra su capacidad para elevar la gastronomía canaria, presentando una propuesta culinaria que invita a los comensales a embarcarse en un descubrimiento del mundo a través de los sabores.

Bajo su liderazgo, “Donde Mario” se ha establecido como un destino culinario imprescindible, prometiendo continuar siendo un espacio de celebración y creatividad sin fronteras.