

Sorondongo: Un viaje gastronómico que enamora los sentidos en Las Palmas de Gran Canaria

[Sorondongo](#) es el emocionante proyecto gastronómico del Chef **Richard Díaz** que ha llegado a [Las Palmas de Gran Canaria](#) pisando fuerte. Su nombre hace referencia a una de las danzas tradicionales más representativas del folclore popular de la isla y ha alcanzado su privilegiada posición al apostar por una reinterpretación de las recetas tradicionales, llevándolas a un nuevo nivel.

Su enfoque culinario se caracteriza por rescatar y revitalizar el recetario canario, añadiéndole toques creativos y personales que presta especial atención al concepto de estacionalidad.

En el competitivo mundo de la industria hostelera, destacar y recibir el reconocimiento de los comensales no es tarea fácil. Requiere un desempeño excepcional y un talento innegable. Sin embargo, cuando logras cosechar elogios y obtener la recomendación de la prestigiosa [guía Michelin](#) en tan solo unos meses desde tu apertura, es evidente que estás en presencia de un restaurante excepcional.

El lugar donde el talento culinario, la tradición y la creatividad convergen en armonía



Es un logro ser reconocido por la [guía Michelin](#), pero cuando se combina con una propuesta gastronómica cargada de pasión y compromiso, el nombre de [Sorondongo](#) se convierte en sinónimo de calidad y talento. Es ese lugar donde el talento se fusiona con una actualización magistral del recetario tradicional.

Si estás en busca de una experiencia culinaria auténtica y creativa en **Las Palmas de Gran Canaria**, **Sorondongo** es el lugar perfecto para deleitarte con los sabores tradicionales de la cocina canaria bajo una perspectiva moderna.

Al adentrarte en **Sorondongo**, serás recibido con un cautivador cóctel de bienvenida que encapsula la esencia de la hospitalidad y la calidez propias de nuestras islas.

Este cóctel, inspirado en el tradicional “**cortadito**” que se ofrece al llegar a un hogar canario, te sorprenderá y te invitará a sumergirte en una experiencia llena de sorpresas. En este pequeño restaurante al que te recomendamos ir con reserva, cada detalle está cuidadosamente elaborado para desafiar tus expectativas y despertar tu curiosidad.

El ambiente del local te envuelve en una atmósfera sencilla y acogedora, donde encontrarás desde exquisitas copas de cristal hasta una amplia selección de [vinos canarios](#). Cada elemento refleja la pasión por la calidad y el amor por los productos locales. Incluso el pan que se sirve en Sorondongo es horneado por productores de la región, demostrando un compromiso con los sabores auténticos y la comunidad.

Reinvención de los sabores canarios en un festín culinario







Con un joven chef al frente, la cocina de esta “**casa de comidas actualizada**”, como les gusta definirse desde dentro, en **Sorondongo**, tendrás la oportunidad de saborear la esencia de la cocina canaria, donde los ingredientes tradicionales y humildes se transforman en creaciones innovadoras. Acompañado por una cuidada selección de vinos, podrás explorar una variedad de referencias locales y descubrir nuevos sabores que realzan la experiencia culinaria.

*La propuesta de **Sorondongo** se puede descubrir en dos menús degustación: Santa Ana (45,00 €) y Vegueta (55,00 €). Estos menús te permitirán explorar una amplia variedad de sabores y platos tradicionales, aunque también disponen de una carta más pequeña, ideal para saborearla a tu gusto.*

De sus propuestas en el menú degustación, destacan las ‘**Carajacas**’, uno de los platos tradicionales más míticos de la cultura gastronómica canaria. Sorprende el enfoque hiperdetallado e innovador de la **cebolla glaseada**, crema de almendras, reducción de cebolla asada, salsa de leche y polvo

de cebolla. Es un desfile de sabores arraigados en la naturaleza, pero contruidos con una técnica progresiva, diseñado no solo para complacer a la vista, sino también para desafiar la mente, muy al estilo de la nueva cocina nórdica.

Sabrosos los **tomates aliñados a su manera**. Buena ejecución de técnica y sabor en un **arroz meloso** con coliflor, queso flor y mojo de berros. Un buen cierre a base de **cabrito y gofio** que personifica la apuesta de **Richard** por los productos locales.

No puedes concluir tu visita sin probar uno de sus platos imprescindibles: **la torrija**, elaborada con brioche "**Paneri**" infusionado con gofio, acompañado de un helado de **Mascarpone** y café. La combinación de sabores y texturas en esta torrija es simplemente irresistible. Cada bocado te transportará a un mundo de placer gastronómico, donde la dulzura del brioche se equilibra con la sutileza del gofio y la cremosidad del helado de **Mascarpone**. El toque final lo aporta el aroma y el sabor del café, que realza aún más esta creación única.

Una joya gastronómica que enriquece Las Palmas de Gran Canaria







Lo que no cabe duda es que **Sorondongo** es una casa que en poco tiempo está ejecutando una propuesta honesta, interesante y muy llena de guiños canarios en cada plato, buscando ingredientes y sabores reconocidos por todos, pero transitándolos por un punto de vista diferente.

La experiencia en la sala de **Sorondongo**, es otro elemento destacado que contribuye al éxito del restaurante. Un equipo joven, lleno de entusiasmo y dedicación, te guiarán de manera excepcional, brindándote una experiencia culinaria única. Su atención meticulosa y conocimiento profundo crean un ambiente acogedor y agradable en el establecimiento.

Al finalizar tu visita a **Sorondongo**, te darás cuenta de que has disfrutado de una auténtica joya gastronómica que enriquece aún más la zona de **Vegueta**. Este restaurante 'suma' a la excelente oferta culinaria de **Las Palmas de Gran Canaria**, consolidando su reputación como la verdadera capital gastronómica de **Canarias**. En cada ocasión, este lugar demuestra que su propuesta es una valiosa contribución a la escena gastronómica de la ciudad.

Richard Díaz Aguilar: El talento tras Sorondongo



En la vanguardia de los sabores se encuentra **Richard Díaz Aguilar**, un talentoso chef formado en el **Hotel Escuela Santa**

Brígida en **Gran Canaria** y en la prestigiosa facultad de ciencias gastronómicas **Basque Culinary Center** en el **País Vasco**. Su pasión por la cocina lo llevó a aprender de algunos de los mejores chefs de **Gran Canaria** y el **País Vasco**, quienes marcaron su camino en el mundo culinario.

A pesar de su corta trayectoria, **Richard** ha acumulado varios logros destacados. Fue reconocido como “**Joven Promesa de la Gastronomía Gran Canaria 2019**”, ganador del **Concurso Regional de Cocina Gran Canaria Me Gusta 2021** y obtuvo el título de “**Mejor Cocinero de Canarias 2022 Gastrocanarias**”.

A finales de 2022, Richard tomó la valiente decisión de dar vida a su hermoso proyecto culinario, que finalmente vio la luz en enero de 2023. Él es la cara visible de un equipo excepcional en **Sorondongo**, conformado por numerosas personas que han hecho posible esta realidad gastronómica.

Con su talento y visión culinaria, **Richard** lidera un equipo comprometido en ofrecer una experiencia única en **Sorondongo**, donde la innovación, la calidad y la pasión se fusionan en cada plato. Su liderazgo y dedicación son clave para el éxito de este hermoso proyecto gastronómico.

¿Dónde? C. Armas, 15. Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas

Menú: sorondongorestaurante.com

Reservas: 928 28 51 93
