

Croquetas o cocretas, qué más da si están ricas

La simple pronunciación de la palabra **croqueta**, incluso de su derivada **cocreta**, provoca un efecto inmediato de salivación, también un **aroma** evocador, acaso alimentado de esa nostalgia que nos retrotrae a las cariñosas manos de las abuelas y [madres](#) amasando la pasta y creando la deliciosa **bechamel**.

Lo cierto es que, de estar considerado durante un largo tiempo como bocado de segundo orden, propio de baretos y elaborado a partir de restos –un exponente más de la cocina de aprovechamiento–, de un tiempo a esta parte ha conseguido elevarse por derecho propio a la categoría de excelencia gourmet.



Dúo de croquetas Le Bistró (jamón ibérico y aguacate) con mojo kimchie y albahaca respectivamente



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





Croquetas de jamón ibérico y pistachos.



No en vano, desde el año 2015 cuenta hasta con un **Día Internacional** para festejar su existencia, concretamente –o cocretamente– el 16 de enero, y ya no existe establecimiento, sea del rango que sea, que las excluya de su carta, ofreciéndolas además como un *must*. Incluso se ha popularizado la expresión hacer la **croqueta**, en [referencia](#) al gesto de rodar sobre sí mismo, y que se ha hecho extensivo al regate del ya exfutbolista **Andrés Iniesta**.

La trilogía de La Chachi

El **chef Javi Gutiérrez** las mantiene invariablemente en carta, sea cual sea la época del año. Este local ofrece una trilogía

de **croquetas**, alineadas en una tabla sobre una base de mayonesa –para mantener el equilibrio– desde las de **ibérico** a las de **boletus y trufa negra**, más las de **queso palmero** ahumado y **cebolla caramelizada** rematada con romescu (Prolongación Ramón y Cajal, 5).



La Chachi

La mano de Naty en La Taberna del Cortijo

El afinado dúo que forman **Naty e Iván** ha mantenido bien alto el listón de **La Taberna del Cortijo** desde hace nada menos que 18 años. Entre sus platos se encuentran las croquetas, siendo las de jamón ibérico la joya de la Corona, si bien ofrecen otras de **queso Cabrales** y, en ocasiones, de **cochinillo con manzana o de bacalao**. (Avenida de La Salle, 25).

De gran formato en El Picú



Si bien este local se ha especializado en **arroces** se ha ganado un sitio gracias a sus croquetas. Borja, un **joven cocinero**, las prepara en dos versiones: de **jamón ibérico** y de **puerro confitado**, con las que consigue brindar un **bocado de gustosa** combinación y un equilibrado punto en lo **salado**. (Imeldo Serís, 106, bajo la plaza de Weyler).

En La Verdulería manda Maren

Maren es el nombre del **cocinero** que elabora unas **croquetas caseras** a base de **leches vegetales** y **harina de arroz**, aptas para personas **veganos y celíacos**. El nombre de **Maren** se explica porque varían, de forma que pueden ser de **espinacas**, de **pesto**, de **setas**... (Calle Santiago, 4).

El Cortxo presume de cremosidad

Este **gastrobar** presume de elaborar unas **croquetas de jamón ibérico**, con **láminas de jamón** y polvo de **aceituna negra**, sencillamente deliciosas, **crujientes** y cremosas en boca (Plaza Ireneo González, 5).

La Montería

Con 22 años en la brecha, **La Montería** se ha convertido en un referente del **recetario de cocina española tradicional**. Luz y David gestionan este local, donde brindan **croquetas de jamón ibérico** y también de **espinacas** (Callejón del Combate, 12).



¿Cocinando en casa? ¿o quinta gama?

La llamada “**quinta gama**”, o **platos** preparados -platos listos o casi listos para calentar y **emplatar** al gusto añadiéndole el toque personal- ya es algo exageradamente habitual en los restaurantes de toda **Europa** y, también en **España**, sobre todo

por algunas preparaciones que son muy de “nuestra cocina”; como las **croquetas**, **tortillas**, **asados** como el **cochinillo** o **cerdo**, **estofados** y **guisos** de larga y lenta cocción como el **rabo de toro** o las **carrilleras**, los **callos**, **fabada**, etc. etc.

Mi opinión sobre el uso de la **quinta gama** en **restaurantes** profesionales ha ido cambiando y suavizándose con el tiempo, sobre todo por el cambio de las circunstancias de ayer y hoy. Antes no me parecía nada bien y, era muy estricto con esto, pero hoy ya no.







Los tiempos han cambiado y muchos de estos **platos** hoy en día tienen un nivelazo que en mi opinión supera a la capacitación de la mayoría del personal de locales donde se sirven hoy **comidas**, sean locales de nivel sencillo, medio o de alto nivel (incluidos algunos -bastantes- locales con estrellas, soles o premiados y de solera)

Hoy en día pienso que usar **quinta gama** no lo veo tan mal, para mí esto no es un problema en sí mismo, porque primero que nada siendo objetivo profesionalmente tengo que defender la calidad sensacional de muchos de estos **platos de quinta gama**, que ya quisieran la mayoría de casas de **comidas, restaurantes, bares y cafeterías** o **catering** prepararlos así de bien; así de **deliciosos** y así de bien ejecutados técnicamente siempre con en el mismo punto de textura, color, **sazón** y **sabor**...Les pongo un notable alto y en algunos casos un sobresaliente.

Además, estas empresas elaboradoras en teoría respetan escrupulosamente todos

los procesos y normas higiénicas así como la correcta manipulación y conservación de los ingredientes y plato final.

El problema para mí es una cuestión de **ética profesional**, y personal, pues la mayoría de profesionales hoy en día usan o se valen de apoyo de la **quinta gama** en sus locales, en mayor o menor medida, pero son muy pocos los que lo reconocen, la mayoría no solo no lo reconocen, sino que además hacen los **platos** suyos como “**hechos en casa**”, o “**recetas de la abuela**”. Esto no es ético y censuro a quien lo haga...si tus **croquetas** o **carrilleras** son de **quinta gama** dilo, no digas que las haces en tu **cocina**.





La principal razon para este auge del uso y proliferación de empresas de **la quinta gama** es que los tiempos cambian que es una barbaridad!, y el principal problema de **los restaurantes** de hoy en dia es la falta de **personal de cocina** y de sala cualificado,que además esten implicados en proyectos de

emprendedores o de empresas que quieran o necesitan trabajar bajo mucha presión full time casi todos los días del año; sábados, domingos, haciendo turnos largos, muchas veces turnos partidos y noches, Fines de Año y Navidad, días de la madre y del padre, cumpleaños y aniversarios familiares, etc, etc.

Todo ello por un sueldo no demasiado bueno, esa es la realidad y quien no reconozca esto está en un mundo paralelo. En este punto debo añadir los elevados costes de las nóminas y demás gastos de explotación y encima de todo esto los elevados impuestos que se pagan que dejan márgenes netos demasiado estrechos. Pero de fuera nadie ve todo esto.

Obviamente la razón primera para quienes deciden usar **quinta gama** es la altísima calidad **culinaria** de muchos de estos platos, unido a su exacto control de costes y **escandallaje** por ración junto a la buena conservación y excelente forma de almacenaje hasta su uso.

Estos **platos** nos ahorran muchísimo tiempo de **cocinados** y costes colaterales como gas y electricidad, maquinarias caras, y sobre todo **personal cualificado** que escasea como el agua en el desierto.

Obviamente estos **platos** no son baratos y lo que ahorramos por un lado lo pagamos en la compra. Pero aun siendo muy caros los locales los compran porque la inmensa mayoría de **cocinas** que hoy en día están abiertas al público no tienen ni el nivel tecnológico necesario en sus **cocinas**, ni el equipo humano necesario, ni la cualificación de estos, y mucho me temo que tampoco la **sensibilidad culinaria** y creatividad para poder **cocinar** con éxito y calidad la mayoría de estos **platos**, que no

son fáciles, y algunos de los que si son capaces de hacerlos estan en muchos casos usando estos productos por lo dicho con anterioridad, e incluso algunos cerrando sus **restaurantes** al publico por insostenibles y reconvirtiéndose en **cocinas centrales de quinta gama** y entrando en este sector del negocio que no trabaja cara al público.

Hoy en dia se ha conseguido hacer unos **productos de calidad** capaces de llegar a cualquier tipo de **restaurante**. Sumemos a ello el ahorro de costes, y el poder prescindir de personal especializado, son algunas de las múltiples ventajas que tiene **la gastronomía de quinta gama** para muchos de los empresarios actuales, pero todos no piensan igual. Además, independientemente del tamaño de la **cocina** y del local, se puede ofrecer una carta amplia y variada.

Hay quienes solo trabajan con quinta gama y ni siquiera ven necesario que el establecimiento tenga salida de humos, solo se requiere hornos y/o microondas de ultima generación para calentar los alimentos y buen criterio para servirlos.

Los **restaurantes** cada vez usan más de **la quinta gama**, sobre todo los que ahorran procesos laboriosos, costes altos, y sobre todo porque son **platos fáciles** de reconstituirlo o terminarlos sin que se pasen de punto de **cocción** al recalentarlos, esto ocurre por ejemplo con platos de super moda en casi todos los locales como son **las carrilleras** (del bichito que sean) , **los canelones, lasañas**, o el afamado **rabo de toro**, incluso ahora tambien vemos mucho los **asados** como **cerdo y cochinillo asados a baja temperatura y deshuesados en forma de planchas**.





Y es que ya hay **quinta gama** de casi todo; encontramos **salsas**, **vinagretas**, **arroces**, **carnes** o **pescados**, y sobre todo esos productos que ya nadie **cocina** en su **restaurante**...**las croquetas**, que las hay de todos los sabores inimaginables, que sin duda estas son de **la quinta gama** más solicitados porque las **croquetas** son muy laboriosas se necesita muy buena mano y mucho tiempo para hacerlas perfectas de **cremosas** y **bien rebozadas** y las probabilidades de que no te salgan bien son muy altas.

Mi maestro y buen amigo Luis Irizar me decía; "**las croquetas**

perfectas deben ser tan cremosas que tiene que costar envolverlas y, de tamaño pequeño para que frian enseguida en abundante AOVE caliente”, y remataba; “Se sirven sobre plato con blonda de papel de resposteria adsorvente y se comen con los dedos!”

También encontramos en este reglón alimentario toda clase de **postres y platos de alta cocina**, incluso productos crudos pero listos para **plancha** o meter al **horno**, aunque este sería más bien **cuarta gama**, como **empaquetados al vacío** y **congelados de tartares de carne o pescados, ceviches racionados, carpaccios y tiraditos**, todos solo a falta de terminar al gusto de cada quien.





Y como no, nuestra joya gastronomica; el jamón ibérico, ya no más cortar jamon y se acaban las mermas y cortes terribles, ahora los tenemos cortado a cuchillo o a maquina, y envasado en sobres e incluso en presentaciones con la forma redondeada

del plato al que lo vamos a pasar para servir, supuestamente cortado a cuchillo en el restaurante, cuando no es así.

La UE estudia obligar a informar al consumidor de manera exacta del uso de **platos de quinta gama** en las **cartas de restaurantes**, y el primer país en ponerse a legislar al respecto ha sido **Francia**, que se ha llegado a plantear una ley que obligaría a los **restaurantes** a informar al consumidor de qué **platos** y/o **guarniciones**, **postres**, etc no se **cocinan** en el local, sino que vienen ya preparados de **quinta gama**.

De momento se ha retirado el primer borrador del texto legal, debido a la presión del influyente sector de la **hostelería en Francia**, muy descontento con la medida que les deja muy mal frente a su publico porque no quieren reconocer su uso (**¡tremenda hipocresía!**).

Pero **Francia** insiste en que; “no le importaría que se apruebe esta norma en **España** y resto de países de la UE, porque ellos apuestan por la ética profesional del sector empezando por sus estrictas y afamadas **escuelas de cocina y hosteleria**, y por la preservación de la alta cocina francesa y la tradicional siempre elaboradas en las propias **cocinas** de cada quien, y no fomentará el uso de **cocina industrial** de **quinta gama** por mucha calidad que tenga y aunque no tenga aditivos ni conservantes”.

Yo apuesto por Francia, es decir; que usen la quinta gama quienes quieran, pero que no lo oculten, que sean sinceros y permitan que sea el cliente quien decida libremente si acepta o no esos platos en

un restaurante, pero para ello los clientes y el público deben estar debidamente informados.

Dicho todo lo anterior, y al margen de la “defensa” que hecho (en parte) de **la quinta gama**, sobre todo por la excelencia de muchos de estos **platos** y, por todo lo narrado anteriormente, aclaro mi posición personal:

QUIEN QUIERA USAR QUINTA GAMA EN SU RESTAURANTE QUE LA USE, PERO QUE NO MIENTAN AL CLIENTE DICIENDO QUE SON PLATOS PROPIOS COCINADOS EN SU COCINA.

Ademas, afirmo que yo siempre iré a aquellos **restaurantes** o **casas de comida** (sencillos o de alta **cocina**) donde a pesar de todo se haga el esfuerzo de **cocinar** en la casa todo lo que sirvan en sus mesas, y juro solemnemente que en mi **restaurante** de próxima apertura no tendremos nunca **quinta gama**, sea **dulce o salada**, todo lo que se ofrezca será hecho en nuestra cocina, y para poder operar con racionalidad y sentido comun tendremos solo pocos **platos** que cambiaran casi a diario según el mercado y la estacionalidad...

PORQUE YO AMO COCINAR Y QUIERO QUE EN MI CASA MIS COMENSALES COMAN LO QUE LES PREPARE YO, Y NO OTROS.

En Nielsen también se come con los ojos

Las primeras impresiones de quien entra en un **restaurante** están ligadas a una sucesión de percepciones inmediatas, esos estímulos que a primera vista son capaces de provocar los colores, la intensidad de la luz, el diseño del mobiliario, su

distribución, los elementos decorativos...

Un espacio así concebido representa una **carta de presentación** para la clientela, a partir de la conjunción de una serie de imágenes, de flashes, que buscan generar una atmósfera entre agradable y cómoda previa a la **degustación de los platos**, y que también está construida por sensaciones inducidas, esas que se basan en el conocimiento del comportamiento humano, unas técnicas sobradamente estudiadas por profesionales que aplican sutiles fórmulas para la composición de ambientes.



El hecho de diseñar la personalidad de un local a partir de valores estéticos permite, al menos, ir preparando al comensal para el momento especial del encuentro **gastronómico**, evocando emociones que se suman a las que son propias de la experiencia culinaria.

En el caso de la pintura no solo añaden

color y textura a las paredes. La fuerza de un cuadro, cualquiera que sea su formato y estilo, no supone un simple recurso para cubrir vacíos -eso que llaman horror vacuú- sino el deseo de despertar cierto interés y que no haya mirada que se resista, tan solo por pura curiosidad, a recorrer, aunque sea de reojo o con un rápido vistazo sus formas y colores.

Incluso que alguien pueda ir más allá y se plantee interpretaciones subjetivas y hasta intente desentrañar sus significados para, llegados a este punto, formularse la cuestión inevitable: descubrir la autoría de la obra.



Hace unos meses, **Pilar Acosta** -pareja del [chef Danny Nielsen](#) y

responsable del servicio de sala en este restaurante santacrucero- decidió darles una nueva vida a sus cuadros, sacarlos de su entorno doméstico y colgarlos en las paredes del local, sin otra intención que añadir unas notas de color, un ornamento al local y un pedacito de su [corazón](#), con lo que ya desde entonces su yo interior quedaba expuesto a la vista y también al juicio público.

Con todo, la sorpresa superó sus temores iniciales desde el momento en el que la clientela, entre quienes se encuentran expertos y amantes del arte, elogiaron sus pinturas, y más aún cuando la animaron a poner la obra a la venta, como consecuencia del interés, de las emociones que habían suscitado los cuadros.

Pilar recuerda que, siendo niña, en su **Garachico** natal, mientras la pandilla disfrutaba jugando en la calle ella prefería la intimidad de su habitación, aquel lugar donde se sumergía en un particular mundo de colores, creando sus propias fantasías infantiles: “Era un impulso pasional”, dice.

Y confiesa que aquello se fue convirtiendo en una actitud, una forma de abstraerse, un paréntesis en su tránsito vital ajeno al tiempo y al espacio convencionales. El acto de pintar lo considera terapéutico y en este sentido comenta que siempre le ha procurado una sensación balsámica, de “paz y tranquilidad”. Lo cierto es que en sus creaciones no existe un proceso creativo concebido desde principios teóricos -ella no ha cursado estudios de arte-, sino la pura condición de una autodidacta emocional.









En el fondo sigue siendo aquella niña que se empapa las manos con la acuarela, convertida ella misma en una paleta, que a través del tacto de sus dedos su alma de artista se funde y penetra en el lienzo, jugando a mezclar los colores, explorar las formas sin límites, las tonalidades cambiantes de la mar o el cielo, definir texturas terrosas y ya pincel en mano perfilar detalles con el propósito de “desafiar la percepción y estimular la imaginación”, proclama Pilar.

Salvador Dalí sostenía que “cocinar y pintar son artes afines” y, no en vano, el blanco del lienzo también está presente en la desnudez del plato. Así, desde el mismo soporte conceptual, entendiendo como arte cualquier actividad realizada por el ser humano con una finalidad comunicativa, **Pilar y Danny** establecen un diálogo creativo, convirtiendo el **restaurante Nielsen** en un espacio donde la pintura y la **gastronomía** se manifiestan para contar historias y mostrar algo original, distinto, para deleitar y emocionar en la búsqueda de su

ideal de belleza.

Duke abre en la Casa del Duque con una fusión mediterránea y japonesa

El pasado 26 de diciembre de 2024, Santa Cruz de Tenerife fue testigo del nacimiento de [DUKE](#), un restaurante que promete redefinir la escena culinaria con una innovadora propuesta que fusiona lo mejor de las cocinas mediterránea y japonesa.

Gastro Run Run

En el corazón de la ciudad, DUKE se presenta como un espacio donde tradición y vanguardia se encuentran para ofrecer una experiencia gastronómica única.



Chef Bernabé Gutiérrez Saavedra

La esencia de **DUKE** radica en la armonía entre dos **mundos culinarios** excepcionales. La frescura y delicadeza de la **cocina japonesa** se entrelazan con los **sabores intensos** y vibrantes de la **dieta mediterránea**, dando lugar a platos [sorprendentes](#) diseñados para deleitar los **paladares** más exigentes.

Desde sashimis de primera calidad hasta arroces impregnados de sutiles notas de dashi y pescados frescos, cada creación

refleja la maestría y pasión de un equipo de chefs liderados por Bernabé Gutiérrez, cuya visión aporta un enfoque innovador a esta fusión cultural.

El **restaurante**, cuidadosamente diseñado con un estilo minimalista y acogedor, captura la esencia de ambas culturas. Sus interiores combinan detalles contemporáneos con inspiración **japonesa**, creando el ambiente perfecto para cenas íntimas, celebraciones especiales o reuniones de negocios.

DUKE será un viaje culinario donde el sabor, la creatividad y la cultura se unen en cada plato, ofreciendo a sus comensales una experiencia inolvidable.

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



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.

Felix Food & Wine, un lugar envolvente con una cocina seductora

Cinco siglos después aún permanece vivo el debate sobre uno de los episodios capitales en la conquista militar de **Tenerife**: la derrota de las tropas castellanas a manos de los guanches, liderados por el mencey Bencomo. Muchos historiadores han transmitido este hecho de armas con el nombre de la matanza, en contraposición al episodio posterior denominado la victoria, y que sirvieron ambos para bautizar a dos lugares, hoy municipios, que se crearon en aquella comarca del norte de **Tenerife: La Matanza y La Victoria**.

En su obra *La batalla de Acentejo: entre la historia y la leyenda*, Francisco Javier León Álvarez analiza y estudia las principales fuentes que a lo largo del tiempo reseñaron este enfrentamiento, tratando de esclarecer su credibilidad, ya que como resultaba habitual muchos autores copiaban a los cronistas anteriores, engrandeciendo o desvirtuando aquel capítulo heredado y estableciendo verdades indocumentadas.

La sombra de la contradicción abarca desde la misma fecha de la batalla, que posiblemente tuvo lugar a finales del mes de mayo de 1494, pero siendo imposible precisar el día exacto, como también el número de contendientes participantes por uno y otro bando.

Tampoco está claro el escenario del enfrentamiento, que se repite erróneamente estuvo circunscrito al área del barranco, negando el contexto geográfico más amplio que abarcaría el

cauce bajo del barranco de Acentejo y la zona costera de La Victoria y La Matanza, además de un posible camino en forma de ramal pastoril que comunicaba precisamente esa zona con otro camino a mayor altura por el cual se desplazaron los conquistadores desde La Laguna.

A esto se añade la falsa inclusión del escribano Antón Vallejo en la batalla o la afirmación de que los conquistadores utilizaron armas de fuego, en forma de espingardas y arcabuces, cuando este extremo no está siquiera demostrado.

Lo cierto es que el relato, entre real, fantasioso e inventado se ha venido recitando hasta la actualidad, convertido en leyenda triunfal para los conquistadores y en mito del alzamiento aborigen frente a la invasión europea como grito de afirmación del nacionalismo independentista.

¿Asentejo o Acentejo?

Como recoge el Diccionario de guanchismos son muchas las formas con las que aparece escrito este término en las fuentes antiguas (Acantejo, **Acentejo**, Açentejo, Asentejo, Centego, Centeio, Centejo, Çentejo, Centexo, Sentejo y Zentexo), concluyéndose que debería escribirse Asentejo, que como tal topónimo aparece repetidamente en los primitivos Acuerdos del Cabildo de Tenerife.

Con ese nombre lo registra la primitiva cartografía del Archipiélago en los mapas de Torriani a finales del siglo XVI, y en los de Briçuela y Casola de la primera mitad del XVII, en estos como Centejo.

A mitad del siglo XIX, el Diccionario geográfico de Pascual Madoz lo define como una “rambla” que tiene su origen en los cerros que dominan el valle de los Rodeos y que desciende en dirección norte “a fertilizar los hermosos valles de Tacoronte

y de Sauzal”.



Por su parte, el naturalista **Alexander von Humboldt** confiesa “no haber visto en ninguna parte un cuadro más variado, más atrayente, más armonioso, por la distribución de las masas de verdor y de las rocas”.

Una fértil comarca

Las tierras de la comarca de Acentejo se han caracterizado desde época aborigen por contar con buenos recursos naturales y un clima agradable. Tras la conquista se convirtió en una de las zonas más intensamente pobladas, si bien en los puntos dominados por un escarpado relieve y donde la costa resultaba inaccesible los colonos se vieron obligados a instalarse en las medianías.

La mayor parte de los repartimientos de tierras se entregaron a familias sin un alto nivel económico ni social, que se aplicaron en doblar el lomo en pequeñas extensiones de cultivo cuya producción se orientaba a la subsistencia, siendo el cereal el producto estrella.

En los inicios se sembró vid pero de forma preferente en las grandes haciendas hasta que se extendió, convertida en la principal actividad y en cultivo de exportación. El origen diverso de los nuevos pobladores provocó la introducción de distintas cepas, desarrollándose una gran variedad de vinos, así como de diferentes sistemas de cultivo (cordón múltiple, parral bajo, semiparral, en vaso), que desde entonces comparten espacio con cultivos tradicionales de papas, cereales, hortalizas y frutales, además de una productiva franja de castaños cercana al frondoso pinar matancero.

Felix Food & Wine espacio integral

Pues en este singular ecosistema del norte de Tenerife, en el mismo lugar donde durante años ofició Casa Juan con sus ahumados, se asienta ahora **Felix Food & Wine**, una apuesta integral que tras una cuidada remodelación acoge diferentes espacios y ambientes: casa, porche y terraza botánica.









Cualquier rincón es capaz por sí mismo de atraer la atención: ese interior en tonos cálidos con un mobiliario bien distribuido que sugiere descanso y cierto placer hedonista; el porche, desde el que con un simple giro de cabeza los ojos se llenan con la imponente silueta del **Teide** o se bañan acantilado abajo en el azul del mar, y ese canto a la vida que representan unos jardines de ensueño con ejemplares de gran porte (palmeras, dragos) y otras especies que tiñen de un plácido verdor este espacio natural, situado en una vía de nombre Acentejo, paralela a la autopista, mientras por encima de ella, atarjeas arriba y camino de la cumbre se disemina el

territorio de los guachinches.

El buen gusto de Pablo Amigó

Pablo Amigó es un tipo que atesora un gusto extraordinario, capaz de dar vida a una **cocina** seductora en un ambiente envolvente, cuajada de sabrosos guiños y con toques de una delicada paciencia. Acaso sea un ejemplo de cocinero transversal, de esos que manifiesta en cada plato quién es y lo que ha vivido, alejado de modismos y sin cortafuegos, que tan pronto brinda un bocado de raíz italiana, como atrapa aromas de las gastronomías vasca y catalana o bien reivindica la exquisita simpleza del producto local.



Pablo Amigó

Esta apuesta por una cocina honesta, donde se mezclan armoniosamente técnicas de diversas culturas, género de temporada y el aderezo de un fiel respeto por los sabores se traduce en una carta abierta a disfrutar sensaciones y descubrir nuevas experiencias.

Un sabroso menú

De inicio, un servicio variado de **panes** exclusivos para esta casa: **trilogía de gofio, espelta y nueces**, acomodados en una coqueta cesta y escoltados por un **aceite extra virgen** de mezcla **picual** y **arbequina** que prepara el **paladar** y el estómago del comensal.







La propuesta de maridaje, Magec 2023 de [Bodegas Piedra Fluida](#), **tinto ligero 50% listán negro de Santa Úrsula** y otro 50% **listán blanco de Los Frontones**, acompaña un aperitivo que sorprende: tabla con **embutidos de vaca (panceta, salchichón, sobrasada)**, bien curados, de sabroso paladar e intensidad gradual.

La cocina de aprovechamiento se muestra en un plato -la vajilla es de Jícara, cerámica artesana obra de Pilar- a base de casquería, elaborado con orejas y manitas de cochinito y presentado en una salsa kimchi de vinagre, huevo y brotes

de rúcula.

Un cochinillo de Segovia, origen que es sinónimo de calidad y de frugal banquete, el chef aplica la pura ortodoxia: cocción a baja temperatura, demiglace con la reducción de sus huesos, un puré de batata con anís estrellado y setas cantarelas.

El canto al producto local lo protagonizan unos tomates de huerta ecológica madurados en rama (¡cuánto tiempo sin olerlos!), un sabor reencontrado que se hace sublime sobre un fondo de hierba luisa y albahaca.

Los pequeños mejillones bouchot, paradigma de la cocina belga, se bañan en un caldo de eneldo y mejorana, pero el rasgo sustancial de este plato son las modestas papas fritas, que Pablo Amigó trabaja con distintos procesos hasta conseguir una corteza crujiente y un interior cremoso: sencillamente deliciosas.

Sobre la **mesa** descansa una botella de Los Frontones, un listán blanco de altura muy goloso y frutal, que marida una particular interpretación de la universal **ensalada César**. La salsa se prepara a mano en un bol, añadiéndole cogollos y una pularda confitada con **trufa**, más un queso de **Finca de Uga** para rematar el conjunto.





El viaje a Italia, a la **cocina mediterránea**, lo abre la pasta, unos **linguini** (originales de Liguria), con botarga (huevas de mújol) **sepia**, **ajo** y **perejil**, y como final dulce un babé

napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un **almíbar de ron**.

Como final dulce un babé, postre napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un almíbar de ron y acompañado con helado de amárrela, o también una propuesta autóctona, Mousse de gofio con helado de leche de cabra.

La carta de Felix Food & Wine ofrece un sinfín de exquisiteces como foie, ostra francesa, caviar, brinda buenas carnes y pescados, y sobre todo momentos inolvidables.

Bodega propia: Piedra Fluida

Este proyecto **vitivinícola** comenzó su andadura con la vendimia del año 2018 y desde entonces ha ido escalando peldaños Hemos ido subiendo cada peldaño, año tras año, desde el nivel del mar hasta los viñedos a más de 1.687 metros de altura, actualmente **los viñedos** cultivados a mayor altitud en Europa.



El escenario donde nacen los **vinos** que elabora la **bodega** lo encontraremos en las más de 26 hectáreas de **viñedo** propio con Denominación de Origen Protegida **Islas Canarias**. En este suelo **volcánico** y nacido de temperaturas extremas se produce un vino único orgánico, ecológico y exquisito.

En la prestigiosa Guía Peñín, los vinos de Piedra Fluida superan regularmente los 90 puntos, un logro que refleja su sobresaliente calidad.

.

¿Cuántos ‘mejores restaurantes’ puede soportar el mundo?

En un pequeño rincón de la ciudad, entre luces tenues y mesas cuidadosamente decoradas, un chef observa su cocina con una mezcla de ansiedad y esperanza. ¡Hoy podría ser el día! Un inspector de **tal guía** llegará, y su establecimiento podría estar a punto de figurar entre los [mejores restaurantes](#) o, quizás, llevarse una estrella, un sol o alguna distinción que lo coloque en el mapa gastronómico mundial.

Ese es el sueño. O al menos, lo que se nos ha hecho creer que es el sueño. Aunque se diga que el proceso es secreto, todos saben quiénes son los inspectores, cuándo vienen y qué buscan. El brillo de las [estrellas Michelin](#), la codicia por un puesto en la lista de [The World's 50 Best Restaurants](#), las estatuas que coronan a los elegidos o ser nominado al **Mejor en algo...** todos esos galardones que han transformado la gastronomía en un campo de batalla donde lo que está en juego es mucho más

que el sabor: es el reconocimiento.

Sin embargo, hay algo que no se cuenta en este mundo tan resplandeciente de [premios y rankings](#). Hay algo que no se menciona cuando se entrega una placa, una mención o una estrella: ¿Qué tanto de esto está realmente cocinado a fuego lento por el talento puro y cuánto por las dinámicas de poder y dinero que envuelven el negocio?

El culto al ranking: estrellas, listas y estatuillas



El mundo de la gastronomía ha evolucionado en una competición feroz por obtener la etiqueta de **“mejor restaurante”**. Y esa búsqueda se ha convertido en una obsesión. No solo los chefs, sino también los empresarios de la restauración, las ciudades, los países, todos aspiran a una etiqueta que les garantice un flujo constante de turistas y el reconocimiento de una élite que paga por la exclusividad. No importa tanto el sabor; importa ser reconocido. Y ahí es donde las estrellas, las

estatuas, las listas se convierten en **dioses venerados**.

Es sorprendente, por no decir ridículo y agotador, la cantidad de **“mejores restaurantes”** que existen en este mundo. **The World’s 50 Best Restaurants** asegura tener los mejores, pero, de alguna manera, hay otros 50 mejores en una lista local, regional o nacional, y otros tantos en diferentes rankings. ¿Cómo puede ser que el “mejor restaurante” cambie según quién ponga el sello? ¿Y cuántos “mejores” pueden realmente existir o, mejor dicho, cuántos se pueden tolerar y digerir?

Los premios han logrado algo verdaderamente extraño: han transformado la gastronomía en una carrera interminable, un desfile donde la ansia de reconocimiento ahoga, en algunos casos, la autenticidad. Los chefs se han visto obligados a moldear su arte al ritmo vertiginoso de las listas, forzando su creatividad solo para complacer el mercado y ganar visibilidad.

El negocio detrás de los premios







Aquí empieza la verdadera historia. Muy pocos se atreven a hablar de la industria que respalda estos premios. Porque lo cierto es que no todo es tan blanco y negro. Los rankings, con sus complejos criterios, rara vez son lo que parecen. En algunas ocasiones, la entrada en e una guía tiene menos que

ver con la calidad de los platos y más con las inversiones publicitarias, los acuerdos comerciales, la capacidad económica de mantener un restaurante en una zona de alto turismo, o incluso, la presión para patrocinar eventos y promocionar ciertas marcas.

Es cierto que algunos chefs pueden estar dispuestos a sacrificar parte de su arte, a cambiar una receta tradicional por una innovadora, no necesariamente porque les apasione, sino porque saben que este giro podría atraer la mirada de un crítico influyente. En un mundo donde la competencia es implacable, ¿quién no jugaría el juego si es la única forma de sobrevivir?

Sin embargo, este sistema genera una distorsión verdaderamente irónica. Los restaurantes más populares no siempre son los mejores, y los mejores no siempre son los más populares. Y lo peor de todo: en este circo, el dinero compra visibilidad. Entonces, **¿quién define realmente lo que es “mejor”?** **¿Es el cliente que paga una fortuna por una cena, o aquel que no puede permitírselo y se conforma con observar las estrellas desde lejos?** Paradójico, porque es exactamente como hemos visto siempre a las estrellas en el firmamento... inalcanzables!

La experiencia del comensal: entre el mito y la realidad



Y luego está el comensal. Ese ser lleno de expectativas, que se sienta en la mesa de un restaurante que ha sido colocado en lo más alto de una lista de los **“mejores”**, o más precisamente, entre los mejores de una guía o ranking regional.

Lo que sigue es una mezcla de asombro y, en ocasiones, frustración. La promesa de una experiencia sublime, de sabores que deberían tocar el alma, se convierte en una constante comparación con las expectativas alimentadas por las listas y las reseñas. Pero, lamentablemente, la realidad suele ser mucho menos deslumbrante.

El **“mejor restaurante”** puede no ser el mejor para todos. El lujo, la innovación, la técnica y el arte de la cocina no siempre se traducen en una experiencia memorable para todos los paladares. Algunos encuentran que lo que esperan con ansias no satisface su deseo de una comida reconfortante o, sencillamente, que la cuenta no justifica la experiencia.

Y en este juego de apariencias, de premios y logros que se acumulan en vitrinas, también hay un alto precio que pagar: el acceso. La exclusividad de estos lugares, con sus precios, en ocasiones astronómicos, hace que la mayoría de las personas

nunca puedan siquiera soñar con cruzar la puerta. Y en esa exclusividad, muchos de esos premios pierden su esencia: la gastronomía no es solo un lujo, sino un arte que debe ser accesible a todos.

Una mirada hacia el futuro









En medio de toda esta confusión, persiste una interrogante fundamental: ¿qué estamos realmente celebrando? La respuesta podría transformar el rumbo de la gastronomía. Tal vez ha llegado el momento de cuestionar lo que buscamos al salir a comer. **¿Es el “mejor restaurante” el que figura en un ranking, o el que nos emociona, nos sorprende, y nos conecta con su historia y su gente?**

La verdadera pregunta no es cuántos **“mejores restaurantes”** puede soportar el mundo, sino si somos capaces de redescubrir lo que realmente importa: la belleza de lo sencillo y lo auténtico, aquello que nos reconecta con el verdadero significado de disfrutar alrededor de una mesa, sin ataduras sociales ni protocolos impuestos. Porque al final, la verdadera excelencia no está en el reconocimiento, sino en la conexión que se crea en cada momento compartido.

Y si existiera una lista perfecta, no sería la que valore solo el prestigio, el brillo de las estrellas o la popularidad. Sería una que celebre lo auténtico, lo que cada restaurante aporta de manera única: la pasión del chef, el cuidado en los ingredientes, la historia detrás de cada plato, y, sobre todo,

la conexión humana que se genera en torno a la mesa. Una lista que no se base en premios vacíos, sino en la experiencia genuina que cada lugar ofrece.

En ella, los **“mejores”** no serían necesariamente los restaurantes de moda ni los más caros, sino aquellos que logran despertar una emoción, una memoria o un simple placer en quienes los visitan. Estarían en los rincones menos esperados, en los lugares donde la comida es más que una técnica pulida, donde el verdadero lujo está en la conexión. Estarían en mercados locales, en pequeñas pueblos, en restaurantes familiares donde se cuida cada detalle, donde se sirve con corazón y se comparte una historia.

Una lista que recuerde que la verdadera excelencia no se mide en galardones, sino en la satisfacción de quienes comparten una comida. Una utopía, tal vez, pero una que nos devuelve a la esencia de lo que la gastronomía debería ser.

Los hoteles Royal Hideaway de las Islas hospedan a 7 estrellas Michelin

Los establecimientos hoteleros apuestan de forma decidida por **la gastronomía de calidad**, incorporando en sus instalaciones **restaurantes** dirigidos por reconocidos **chefs**, protagonistas de una cocina **creativa e innovadora**, como elementos destacados y diferenciales de su propuesta alojativa.

A lo largo de los años, un buen puñado de excelentes **cocineros** han encontrado abrigo en estos **complejos turísticos**, ya sea para impulsar sus proyectos o como fórmula de supervivencia

después de haberse truncado sus apuestas personales. Y si bien la tendencia no es nueva, lo cierto es que se encuentra ahora en un evidente proceso de evolución y así lo pone de manifiesto la proliferación de **restaurantes** empotrados en **hoteles**.



Esta progresión entronca con el constante desarrollo del binomio **turismo-gastronomía**, una asociación que en un territorio como **Canarias** adquiere una especial relevancia. El reclamo **turístico** del **Archipiélago** siempre se ha sostenido en factores como un buen clima a lo largo del año, además de impresionantes playas y paisajes.

Sin embargo, los modelos han ido cambiando y el mercado ha ampliado sus horizontes añadiendo otros perfiles como el turismo deportivo y en los últimos

años también el gastronómico.

Aunque es evidente que, si bien la elección de un lugar para disfrutar de unas **vacaciones** no está motivada prioritariamente por la propuesta **gastronómica del destino**, siempre se establece el inevitable contacto, ya sea degustando un **menú**, visitando un mercado, asistiendo a un evento o comprando productos locales.



Con todo, **el viajero comidista** representa un segmento de gran valor y cada vez más destacado. No en vano, los estudios revelan que gastan un 30% más en **restaurantes** y otras

experiencias gastronómicas frente a los **turistas de carácter generalista**. Además, viajan con mayor frecuencia y lo hacen en distintos momentos del año, contribuyendo de esta forma a romper las pautas de la tradicional estacionalidad y aumentando así los tiempos de actividad del sector.

Hay un turista al que ya no le basta sólo con disfrutar del sol y las playas de Canarias, sino que también necesita comérsela.

Un paradigma de la fortaleza de esta alianza entre **turismo y gastronomía** la representa sin duda el grupo hotelero **Barceló**, que por tercer año consecutivo revalida la condición de ser la cadena española que acoge en sus instalaciones más **restaurantes con estrellas Michelin**.



De hecho, tras la reciente gala de la **guía roja** celebrada en **Murcia**, los establecimientos de la marca **Royal Hideaway Hotels**

& Resorts acumulan ya nueve **estrellas** a nivel nacional, siete de ellas repartidas entre **Tenerife y Gran Canaria** más las de **Canfranc Express**, en el **Pirineo aragonés**. **Restaurante** dirigido por el **chef Eduardo Salanova**, y **La Finca**, en Granada, a cargo del **chef Fernando Arjona**.

Cuatro en un mismo hotel

Tenerife tiene el privilegio de contar con un hotel como el **Royal Hideaway Corales Resort**, establecimiento ubicado en **Costa Adeje** y flamante ganador del **Best Dining Experience** en la última edición de los premios internacionales **Condé Nast Johansens** a la Excelencia 2025, galardones que reconocen, recompensan y celebran la excelencia **hotelera** a nivel mundial.



Juan Carlos Padrón



Adrián Bosch



Niki Pavanelli

Este complejo destaca por su decidida propuesta **gastronómica** repartida en cinco **restaurantes** –**El Rincón de Juan Carlos, San Hô, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Starfish Atlantic Grill y La Trattoria de Il Bocconcino**– que representa un caso único al concentrar nada menos que **4 estrellas Michelin** y **5 Soles Repsol**. El último de los brillos lo consiguió **el restaurante Il Bocconcino**, liderado por el **chef Niki Pavanelli**, que invita a descubrir **la alta gastronomía italiana** combinada con la riqueza de los productos y **sabores canarios**.





Se suma así a las dos estrellas que lucen en su local los hermanos Padrón y a la que hace un año logró el chef Adrian Bosch con su propuesta de fusión nikkei en San Hô.



Aruquense Adrián García



Chef Borja Marrero

Las otras **tres estrellas** que atesora el **Grupo Barceló** en el Archipiélago también comparten ubicación, en este caso el **hotel Santa Catalina Royal Hideaway** de **Las Palmas de Gran Canaria**, donde se hospedan **Poemas by Hermanos Padrón**, asesorado por los tinerfeños y con el **chef Aruquense Adrián García** al frente, y los dos brillos (uno de ellos Estrella Verde) que abandera **Muxgo**, la singular propuesta de **Borja Marrero**.

El precio de un menú Michelin en Canarias va desde 87 hasta 210 euros

Establecer si el precio de un **menú** es caro o barato forma parte de ese ambiguo terreno de la subjetividad. Hay que ponderar el hecho de que la cuenta final de una comida o una cena no cubre sólo el coste de los gastos directos, los productos e ingredientes, sino también los indirectos:

La energía utilizada, el salario del personal, el alquiler del espacio, el equipamiento y mantenimiento, así como otros factores intangibles que se suman al ticket final, como pueden ser los reconocimientos y premios que atesoran el chef y el local.

Además, a estas operaciones debe agregarse el valor añadido que se ofrece a los clientes, tasado el precio que cada cual le pone a una experiencia única y satisfactoria, una vivencia global.

De un tiempo a esta parte parece que la discusión sobre si el coste de un menú en un **restaurante** de **alta cocina** está o no ajustado a la realidad se ha convertido en una cuestión recurrente. Este debate, siempre abierto, se viralizó cuando el **chef Dabiz Muñoz** elevó un 46% el importe de su propuesta en el **restaurante DiverX0**, que pasó de golpe desde los 250,00 euros a costar nada menos que 360,00 y que ahora está ya en los 395,00 euros.



Chef Dabiz Muñoz

Hubo quienes tacharon aquello de auténtico escándalo, un disparate se llegó a decir, cuando en el fondo no significaba otra cosa que aplicar la fórmula de una básica relación de mercado: oferta y demanda.

A propósito, las cuatro nuevas **estrellas** que sumó **Canarias** en la gala de la **Guía Michelin** celebrada el pasado martes dan pie para establecer cuál es la actual horquilla de **precios** entre los **restaurantes** del **Archipiélago** que figuran en la afamada **guía roja** francesa.

El Precio

En este sentido, el menú más económico lo ofrece **Muxgo**, **restaurante** con una **Estrella Verde** y ahora suma otra **Estrella Michelin**, dirigido por el **chef Borja Marrero** en el **hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria**. Su propuesta denominada '**Los orígenes**', que tiene un coste de 87,00 euros,

bebidas aparte (la armonía de **vinos** se fija en 45,00 euros), incluye 4 aperitivos, 7 platos, un postre y 4 Petit fours. También ofrece el denominado '**Lo mas profundo de Tejada**' al precio de 100,00 euros, con 4 **aperitivos**, 11 **platos**, **prepostre**, 2 **postres** y 4 **Petit fours**.



Chef Borja Marrero

En el extremo opuesto se encuentra el **M.B. Abama**, la factoría de **Martín Berasategui** en el lujoso hotel de Guía de Isora, un **restaurante biestrellado** que bajo la mano del **chef Erlantz Gorostiza** ofrece su **Gran Menú Degustación** al precio de 210,00 euros por persona. Esta propuesta contempla una serie de

aperitivos, el menú degustación (9 platos) y un final con dulces. También brinda el Menú Grandes Clásicos con aperitivos, 7 platos y postres a 180,00 euros.



Los Chefs Martín Berasategui y Erlantz Gorostiza

Una banda de precios similares

Hay una serie de **restaurantes** que se mueven en cuanto a precios por una franja muy similar. Es el caso del otro **dos estrellas** isleño, el **restaurante** familiar **El Rincón de Juan Carlos**, ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Beach** en la **Caleta de Adeje** y liderado por los **hermanos Padrón** junto a sus parejas **Raquel y María José**, brinda un **menú degustación** a 170,00 euros que viaja por una primera estación con **tres bocados**, una segunda con cuatro y un final **dulce** con tres

postres.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife y 2 Estrellas Michelin.

Las armonías de vinos a 90,00, 115 y 180 euros, y el servicio de panes artesanales a 9,00 euros por persona.

El restaurante Nub, en el Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje, con los chef Fer Fuentes y Andrea Bernardi al frente, trabaja dos menús. Uno **vegetariano**, de nombre **Waynen**, y otro llamado **Novatore**, ambos a 155,00 euros y sin [bebida incluida](#), ofreciendo la opción de **maridaje** a 95,00 euros por persona.

La Aquarela, que conduce el chef **Germán Ortega**, propone tres posibilidades: menú Tierra (130,00 euros); menú Experiencia (148,00 euros) y menú Fish Lovers (160,00 euros).



Chef Germán Ortega

Todos ellos con un maridaje de vinos opcional a 98,00 euros y un suplemento de 17,00 euros por la degustación de 5 quesos.

En Taste 1973, en el hotel Villa Cortés de Playa de Las Américas, el chef Diego Schattenhofer presenta dos menús degustación: Roque Guincho (120,00 euros) y Roque Arona Hío (145,00 euros).



Chef Diego Schattenhofer

Con **Adrián Bosch** marcando la pauta en cocina, el **restaurante San Ho**, ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Beach (Adeje)**, ofrece un menú corto, de nombre **Esencia**, a 120,00 euros, y un menú largo, llamado **San Ho**, a 145,00 euros.



Chef Adrián Bosch

En **Poemas by Hermanos Padrón**, en el **Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria**, proponen un menú degustación **Poemas**, a 140,00 euros y con una armonía de **vinos** de 130,00 euros, y también el menú **Clásicos**, a 95,00 euros y una armonía de **vinos** por 80,00 euros.



Chef Adrian García

Con dos menús recibe el **restaurante Tabaiba** de **Las Palmas de Gran Canaria** a su clientela, El **chef Abraham Ortega** trabaja las propuestas **Tabaiba** (110,00 euros) y **Experiencia** (140,00 euros).



Chef Abraham Ortega

Víctor Suárez oficia en los fogones del **restaurante Haydée**, en **La Orotava**, donde se ofrece el menú **Atlántico**, por 110,00 euros, y el menú **Raíz**, por 135,00, proponiendo además tres **maridajes** a 60, 95 y 180 euros.



Chef Víctor Suarez

El restaurante Los Guayres, en el Puerto de Mogán, cuenta con dos menús: Degustación (120,00 euros) y Clásico (130,00), y maridajes a 55,00 y 62,00 euros.



Chef Alexis Álvarez

Tres recién llegados

Los recientemente nominados conforman, al menos de momento, el grupo de los que ofertan los **menús** más baratos.

El chef Niki Pavanelli ha aupado a Il Bocconcino, ubicado en el Hotel

Royal Hideaway Corales Resort, al firmamento Michelin. Este restaurante maneja dos **menús**: **Il Bocconcino** (115,00 euros) y

el llamado **Identidad** (95,00 euros).



Chef Niki Pavanelli

Desde **Kamezí deli Bistró**, el restaurante encajado en el complejo hotelero de **Playa Blanca**, el chef **Rubén Cuesta** propone el menú **Bernegal**, al precio de 105,00 euros y con un maridaje de 50,00, además de un menú de **tapas** por 45,00 euros.



Chef Rubén Cuesta

Por último, el chef **Jesús Camacho** en el [restaurante Donaire](#), instalado en el **hotel GF Victoria** y con vistas al litoral de **Costa Adeje**, ha ideado dos **menús degustación**: **Victoria**, a 100,00 euros y 174,00 con maridaje, y **Donaire**, por 90,00 euros

y 145,00 con maridaje.



Chef Jesús Camacho

Sen Omakaze, un caso excepcional

Entre los 32 **restaurantes** que han logrado su primera **estrella Michelin**, **Sen Omakaze** representa un caso excepcional. Se presentó hace unos meses en **Madrid**, de la mano del **cocinero Steven Wu**, como un lugar con corazón español y alma nipona, un abrazo **gastronómico** y cultural a Japón. Con ritual en barra, 42 pases del menú y un precio de 220,00 euros, sin bebida incluida.

Donaire se perfila como uno

de los mejores restaurantes de Canarias y así lo anuncia su primera estrella MICHELIN

El chef **Jesús Camacho**, un visionario en sus propuestas **gastronómicas**, está detrás del [restaurante Donaire](#), revolucionando la **cocina salada** con técnicas de **pastelería** y logrando conquistar el reconocimiento de la **Guía MICHELIN España 2025**.

En lo alto de **Costa Adeje**, el **restaurante Donaire**, ubicado en el [hotel GF Victoria](#), ha escrito su nombre en la élite **gastronómica** al obtener su primera **estrella MICHELIN** durante la gala celebrada en Murcia. Este reconocimiento coloca a **Donaire** y a todo su equipo en el [selecto](#) mapa de los grandes referentes **culinarios** de **España**, consolidando a **las Islas Canarias** como un destino de **innovación** y excelencia **gastronómica**.



Jesús Camacho, el joven **chef** que lidera la cocina de **Donaire**, ha conquistado a los exigentes inspectores de la prestigiosa guía con una propuesta que rompe moldes: llevar las técnicas de la **pastelería** al terreno de los **platos salados**. Esta **fusión** de precisión, estética y creatividad ha dado lugar a un estilo único que sorprende tanto por su **sabor** como por su presentación.

“Recibir esta estrella MICHELIN es un sueño hecho realidad. Es un reconocimiento al trabajo en equipo y a la innovación que nos empuja a ir más allá”

expresó emocionado Jesús Camacho

El restaurante **Donaire**, bajo el mando del chef **Jesús Camacho**, alcanza su primera estrella MICHELIN, una distinción que resalta el potencial que desde hace años identificamos en **Canariasgourmet**.

En 2020, desde [Canariasgourmet](#) tuvimos el privilegio en

nuestra sección de “Jóvenes Talentos” de presentar a **Jesús Camacho** como un innovador de la **cocina dulce**, destacando su capacidad para transformar los **postres** en auténticas obras maestras. En aquel entonces, su enfoque meticuloso y su habilidad para integrar técnicas de **pastelería** en la **alta cocina** ya marcaban un camino prometedor.

Una propuesta que trasciende fronteras

La **cocina de Donaire** no solo se limita a sorprender el **paladar del comensal**; también busca contar una historia a través de cada **plato**. La formación de Camacho en **pastelería** no es casualidad: su meticulosa atención al detalle se refleja en cada elaboración, donde la precisión técnica y la creatividad visual se entrelazan para ofrecer una **experiencia multisensorial**, como pocos **restaurantes** en la **isla**.









Jesús Camacho



Además, hay que señalar que este logro no solo es un triunfo personal para el **chef** y su equipo, sino también para el **Grupo Fedola**, la empresa matriz detrás de este **innovador** proyecto **gastronómico**. **Victoria López**, presidenta del grupo, destacó el esfuerzo colectivo que ha llevado a **Donaire** a lo más alto:

“Esta estrella MICHELIN es de todos: del chef, del equipo, de nuestros proveedores y de nuestros clientes. Es un orgullo ver cómo el talento y el trabajo constante son reconocidos a este nivel”.

Victoria López, presidenta del Grupo Fedola

Canarias, gana cada vez más protagonismo con su gastronomía

La estrella Michelin de **Donaire** refuerza la presencia de **Canarias** en el escenario **gastronómico** nacional e internacional. Este reconocimiento no solo destaca el talento local, sino también el compromiso de la región con la calidad

y la **innovación** en su oferta **culinaria**.







DONAIRE

Jesús Camacho
deje



La gala de **Murcia**, reunió a los 250 mejores chefs de España, fue el escenario ideal para celebrar este especial reconocimiento. Con esta **estrella**, el **restaurante Donaire** eleva su estatus, enciende otra luz de estrella sobre la **riqueza gastronómica de las Islas Canarias**, atrayendo a esos amantes de la buena mesa de todo el mundo.

El Chef Jesús Camacho y su equipo han demostrado que la excelencia no es un destino, sino un camino constante de esfuerzo, pasión, creatividad e innovación. Ahora, con esta, su primera estrella MICHELIN, el **restaurante Donaire** promete seguir sorprendiendo a todos los que se atrevan a explorar su particular y diverso universo culinario.