

Sostenibilidad y sabor: El compromiso de El Sabor Canario con la autenticidad y la calidad

En Costa del Silencio, Arona, Tenerife, se encuentra El Sabor Canario, un establecimiento que destaca en la gastronomía de la región por su filosofía clara que combina la tradición canaria con influencias internacionales. Inaugurado en 2019, el restaurante se ha hecho notar por su enfoque en las raíces del recetario tradicional canario, añadiendo elementos de la cocina global para enriquecer su oferta.

Diego y Fabio Carducci, un dúo padre-hijo, dirigen El Sabor Canario y centran su propuesta en la revalorización de los productos locales y la potencialidad de la cocina regional. El restaurante enfatiza el uso de ingredientes locales y de temporada, colaborando directamente con proveedores y pequeños agricultores cercanos. Esta práctica asegura [productos frescos](#) en cada plato y apoya la economía local, con un 90% de sus ingredientes provenientes de la región.



Diego y Fabio Carducci

El menú refleja esta filosofía, ofreciendo un equilibrio entre recetas tradicionales canarias y creaciones propias que integran técnicas modernas y platos internacionales. Con esto, **El Sabor Canario** no solo busca preservar la herencia culinaria de las islas, sino también presentarla bajo una nueva visión, haciendo del restaurante un punto de interés para aquellos interesados en la gastronomía de Tenerife.

Amplia recomendación

En **El Sabor Canario**, los comensales que valoran la excelencia gastronómica, descubrirán un compromiso profundo por parte de

los chefs hacia la mejora continua de sus habilidades y conocimientos. Esta dedicación no es casual; tiene el objetivo explícito de elevar la calidad y el sabor de la tradición gastronómica local.



Carne fiesta de solomillo ibérico cocinada a baja temperatura con polvo de aceitunas



“Carrillera de Cochino Negro Canario”



“Gambas al Ajillo”

Los responsables de la cocina comprenden que los visitantes buscan experimentar los sabores auténticos de Canarias, presentados con un mayor refinamiento y mejorados a través de técnicas de avanzada. A pesar de esta búsqueda de perfección, hay una promesa clara de preservar la esencia y la autenticidad de la cocina canaria, evitando cualquier distorsión de los sabores y productos que son pilares de esta tradición.

Este equilibrio entre innovación y tradición se traduce en una experiencia gastronómica donde los sabores reconocibles de las Islas Canarias se realzan sin perder su identidad.

Se trata de un esfuerzo consciente por mantener la integridad del patrimonio culinario de la región, al tiempo que se introduce a los comensales a nuevas posibilidades dentro de los límites de este rico legado.

Los 'alquimistas' de 'El Sabor Canario', logran este acto de equilibrio con maestría, asegurando que cada plato no solo satisfaga las expectativas, sino que también inspire una nueva apreciación por la cocina canaria, manteniendo siempre un respeto por los ingredientes locales y las técnicas que han definido esta gastronomía a lo largo de los años.

Bodega canaria y de la tierra

La carta de vinos de 'El Sabor Canario', curada por la experta Caterina Mandras, ofrece una experiencia enológica que complementa a la perfección la oferta gastronómica del restaurante. Con una selección de más de 70 variedades de vinos locales y nacionales, cada elección se realiza con el propósito de armonizar con los sabores únicos de cada plato, proponiendo a los comensales un viaje por la rica tradición

vinícola del país.

Atendiendo a una clientela mayoritariamente internacional, 'El Sabor Canario' se esfuerza por ser un escaparate de la rica cultura gastronómica de Canarias. Este compromiso con la evolución y mejora constante, se ve reflejado en su renovada carta, la cual destaca tanto por el arte del emplatado, como por la intensificación de sabores y la atención meticulosa a la atmósfera y decoración del establecimiento. Desde la elección de la vajilla hasta el diseño del mobiliario y la calidad del servicio, cada aspecto ha sido considerado cuidadosamente para celebrar y honrar la identidad canaria.



“Carrillera de Cochino Negro Canario”

El Sabor Canario ofrece desde las tradicionales carnes de cabra y cochino negro canario, hasta una exquisita selección de pescados de la costa de las islas. Platos como el “Tagliata de carne de wagyū”, que representa la unión de la tradición con la innovación, y el clásico “Conejo al Salmorejo”, arraigado en la gastronomía canaria, muestran la diversidad y riqueza de sus propuestas. La oferta se completa con una variedad de pescados y mariscos frescos seleccionados directamente de las costas canarias, preparados con un

profundo respeto por la naturaleza del producto y presentados de manera excepcional, asegurando que cada bocado sea una experiencia memorable.

Un futuro prometedor: El legado de El Sabor Canario en la gastronomía insular

El Sabor Canario se ha posicionado como un punto de referencia en el ámbito gastronómico para numerosos visitantes: para algunos es un descubrimiento reciente y para otros, aún se mantiene como un secreto por descubrir.

Este reconocimiento se sustenta en más de 400 recomendaciones positivas en plataformas como **TripAdvisor**, donde se destaca la excelencia, tanto de su cocina como de su atención al cliente. Estos comentarios subrayan el éxito de la dedicación del restaurante por ofrecer una experiencia de alta calidad, lo cual reafirma el compromiso del establecimiento con la autenticidad y la calidad de la gastronomía canaria.



Sous chef Fabio Carducci



Directora de sala y experta de vinos Caterina Mandras

La inquebrantable apuesta por la excelencia ha transformado a El Sabor Canario en algo más que un restaurante; se ha convertido en un espacio de celebración de la diversidad gastronómica y de las tradiciones del archipiélago.

Bajo la dirección de Diego y Fabio Carducci y con la contribución vinícola de Caterina Mandras, el restaurante sigue innovando y respetando sus raíces canarias, garantizando que cada visita sea una experiencia sensorial inolvidable y un viaje a través de la cultura y los sabores únicos de las Islas Canarias.



“Conejo al Salmorejo”

Así, El Sabor Canario con Diego y Fabio Carducci se consolida no solo como un emblema de la cocina local y sostenible, sino también como un refugio que invita a los comensales a experimentar la profundidad de la identidad canaria. Este establecimiento, consagrado por su dedicación a la calidad y a un servicio excepcional, afianza su posición como un pilar esencial de la gastronomía insular, dejando una marca indeleble tanto en el paladar, como en el recuerdo de quienes lo visitan, sellando con ello su legado como una experiencia

gastronómica inolvidable.