

Una Estrella para Casa Tomás: humo, millo y memoria

En **El Portezuelo, Tegueste**, la brisa de los alisios baja con una calma de cronista viejo, de los que no necesitan efectos especiales ni retoques para contar bien una historia. Allí, en 1977, **Casa Tomás** echó a andar sin pretensión de leyenda: se hizo para dar de comer, punto.

Verísima García y Tomás Galván pusieron una mesa larga, encendieron la cocina y dejaron que el lugar hablara con el lenguaje más convincente de todos: el del fuego lento, la sazón y el apetito bien resuelto. Con el paso de los años, mientras la gastronomía aprendía a vestirse de etiquetas, relatos brillantes y vajillas con complejo de joyería, este bodegón siguió a lo suyo: **papas, costillas y piñas de millo, mojo verde, vino del año** y una sala donde nadie viene a ser visto, porque aquí el plato manda más que la pose. Y es justamente en esa fidelidad donde aparece la pregunta que sostiene esta serie: cómo se cuenta, con palabras de hoy, una grandeza que lleva décadas ocurriendo sin maquillaje.



La respuesta no pasa por cambiar el mantel ni por disfrazar el caldero, sino por mirar de frente lo que siempre estuvo ahí: una técnica silenciosa, un territorio servido con naturalidad y una memoria popular que ha ido pasando de mesa en mesa.

Esta primera entrega entra en el arranque de esa historia: el contexto, el plato y la razón por la que ***“ir a Casa Tomás”*** dejó de ser un simple plan para convertirse en una costumbre insular con peso propio.

De bodegón de carretera a refugio de mesa larga

A finales de los setenta, **El Portezuelo** era más un lugar de paso que un destino marcado en el mapa gastronómico. Se cruzaba entre la **Tegueste** agrícola y **La Laguna** universitaria, y en ese trayecto hacía falta una casa de comida de las de verdad: horarios reales, cocina encendida, raciones generosas y una promesa tácita que no necesitaba escribirse en la

puerta.



Este **bodegón** ocupó ese hueco con la lógica práctica de la isla: aquí se viene a comer bien, a llenar el estómago y a salir con la sensación de que el día ha quedado en su sitio. El comedor se fue definiendo desde el principio sin artificios: paredes sencillas, mesas robustas, sillas que crujen y ese calendario inevitable que recuerda que el tiempo pasa, pero el **hambre** vuelve con puntualidad religiosa.

Poco a poco, la sala empezó a reunir un retrato muy reconocible de Tenerife: agricultores que bajaban de la faena, estudiantes con el bolsillo justo, familias enteras y clientes que llegaban recomendados por alguien que sabía lo que decía.

En este tipo de casas hay un pacto silencioso que no falla: basta con un servicio cercano, un ritmo natural y una cocina que responda. Lo demás sobra. **Casa Tomás** fue ocupando ese lugar sin necesidad de explicarse demasiado. Y así, casi sin anunciarlo, quedó fijada una de sus mayores virtudes: la sensación de refugio. No la que da la decoración, sino la que construyen el trato, la comida y la certeza de que allí dentro las cosas siguen teniendo un orden reconocible.

El caldero como manifiesto: costillas, papas y piñas de millo

El plato que terminó marcando el pulso de la casa no salió de una epifanía creativa ni de una moda pasajera. Nació de la economía doméstica y de la inteligencia campesina: **papas, costillas y piñas de millo**, todo guisado en el mismo caldero.

La sal conservaba y daba carácter; la **papa** aportaba cuerpo, almidón y ternura; **el millo**, dulzor y textura. No hacía falta más para levantar una fórmula tan humilde como impecable. En cocina, el proceso tiene algo de rito doméstico: primero se trabajan **las costillas** hasta que ceden, luego entran las piñas troceadas y al final se suman las papas para empaparse de un caldo espeso que rara vez protagoniza la conversación, aunque sostiene todo lo demás.



Nada en ese orden es casual. Ahí no hay improvisación pintoresca, sino conocimiento acumulado. El **mojo verde** entra en escena como remate fresco y necesario: cilantro, ajo, aceite y vinagre, con la sal en su sitio, sin artificios ni rodeos. Y tampoco hay emplatado de laboratorio, porque el verdadero centro del plato no está en la vajilla, sino en la mesa compartida: una fuente humeante, pan que aparece sin pedir permiso, dedos que se manchan y conversaciones que se alargan.

Por eso conviene tomarse en serio lo que muchos despachan como “comida simple”. Aquí hay precisión: puntos, tiempos,

equilibrio, temperatura y una coherencia que convierte lo cotidiano en una forma de excelencia. Lo notable, precisamente, es que no se subraya. Se sirve.

La liturgia de “ir a Casa Tomás”

Con el tiempo, “ir a Casa Tomás” dejó de ser una decisión práctica para convertirse en un gesto identitario. No se va solo a comer; se vuelve a un lugar que ocupa un sitio preciso en la memoria del comensal. Y esa memoria no guarda únicamente el sabor, sino el contexto entero: el vapor del **caldero**, el olor del **guiso**, el murmullo del comedor, **el mojo verde** sobre la mesa y esa pausa breve que se produce cuando llega el primer bocado y, por un instante, todo el mundo calla. Lo interesante es que el valor del sitio no se sostiene en una teatralidad diseñada, sino en una **costumbre compartida** que ha terminado por parecerse a una pequeña romería civil.



Hay familias que repiten, parejas que regresan, grupos de amigos que convierten

el almuerzo en rito y clientes que ya no necesitan mirar la carta para saber qué han venido a comer.

El comedor, además, se ha comportado durante años como un retrato bastante fiel de **Tenerife**: la mesa del peón agrícola junto a la del profesor universitario, la celebración doméstica sin ceremonia y el visitante que llega buscando una referencia que no le han vendido, sino recomendado. Esa mezcla explica gran parte de la fuerza del lugar.

Aquí nadie va a demostrar nada. Se viene a comer, a compartir y a reconocer un lenguaje común. En tiempos de platos fotografiados antes de ser probados, **Casa Tomás** sigue recordando algo elemental: lo importante no es la imagen, sino la mesa. Y cuando un sitio consigue sostener esa verdad durante tanto tiempo, deja de ser solo un restaurante para convertirse en señal.

De la humildad al mito, sin cambiar de pulso

Mientras la gastronomía internacional se sofisticaba y las guías convertían palabras como **“territorio”, “raíz”** y **“producto”** en un nuevo catecismo, Casa Tomás siguió trabajando con una tozudez que hoy se lee como una forma de lucidez. **Papas, costillas y piñas de millo**, mojos, guisos, vino del año. El relato exterior se llenó de anglicismos y experiencias empaquetadas; en El Portezuelo, en cambio, el discurso seguía cabiendo en frases útiles: **“¿Cuántos son?”**, **“¿Costillas para todos?”** y **“No se preocupen, que comida no va a faltar”**.



Ahí, más que una pose de autenticidad, lo que ha existido es una manera de entender la hospitalidad. Con el tiempo, esa continuidad convirtió al bodegón en referencia.

Cocineros, periodistas, viajeros curiosos y comensales cansados de tanta escenografía entendieron que, para leer una parte esencial de Tenerife, había que sentarse al menos una vez en esas mesas. Lo que encontraron no fue nostalgia empaquetada, sino una casa que se había mantenido fiel a su propia lógica. Y eso, en una época adicta a la reinvención constante, vale mucho.

El mito no se construyó con campañas ni con artificios visuales; se hizo a base de confianza. Cada servicio confirmó el

anterior, y esa continuidad terminó dándole al lugar un peso cultural que va más allá del plato.

Casa Tomás no se convirtió en símbolo porque cambiara; se convirtió en símbolo porque resistió. A veces la excelencia no entra con fanfarria. A veces se queda donde estaba, haciendo bien lo suyo, hasta que el resto del mundo empieza por fin a darse cuenta.

La estrella que asoma: contar sin traicionar el caldero

Llegados aquí, lo importante no es inflar una épica, sino ordenar bien los hechos. Casa Tomás no necesita disfrazarse de otra cosa para resultar relevante en una conversación contemporánea sobre excelencia gastronómica. Lo que ocurre en su cocina y en su sala ya tiene espesor suficiente: una técnica heredada y afinada, una relación limpia con el territorio, una identidad reconocible y una fidelidad a la experiencia real del comensal.

Si una guía sería valora algo por encima de la moda, suele ser precisamente eso: consistencia, personalidad y verdad. Y en ese terreno, este bodegón juega con una ventaja extraña en tiempos de ruido: no tiene que inventarse un personaje. Lleva décadas siendo el mismo, sin que eso signifique inmovilidad, sino convicción.

Por eso esta serie no nace para decorar una campaña vacía, sino para poner foco, contexto y relato sobre una casa de comida que merece ser leída con más

atención.

En las próximas entregas entraremos en las generaciones que han sostenido el fuego, en la cocina como espacio de transmisión y en las razones por las que un plato aparentemente sencillo puede condensar una historia entera de isla. Si un reconocimiento grande llega algún día, será porque por fin se decidió mirar con otros ojos lo que llevaba mucho tiempo ocurriendo delante de todos.

Y si no llega, **Casa Tomás** seguirá ocupando el mismo lugar esencial que ya tiene en la memoria gastronómica de Tenerife: el de esos sitios donde el primer bocado no solo alimenta, también confirma que todavía hay verdades que no necesitan maquillaje.

#UnaEstrellaParaCasaTomás

No pedimos favores; pedimos atención. Michelin ya ha demostrado en Japón y Singapur que la excelencia también puede habitar en las casas más humildes. Por eso, desde canariasgourmet.es invitamos a medios, periodistas, comunicadores e instituciones a respaldar esta iniciativa para que Casa Tomás sea visitada y valorada como merece y tener una estrella con tradición canaria.

Canarias en la Guía Michelin 2025: un territorio que avanza, aunque la guía siga evaluando con dificultad

La gala Michelin 2025 [@MichelinGuide](https://www.michelin.com/es) volvió a sacudir el mapa gastronómico español con movimientos que ya se comentan en

todo el país. Entre la coronación de **Casa Marcial** como nuevo tres estrellas, los ascensos de **Andalucía** y la incorporación de 32 nuevos restaurantes al universo estrellado, **Canarias** reafirmó un mensaje que se repite año tras año: **somos un territorio gastronómico maduro, inquieto, diverso y en plena expansión**, aunque la guía todavía no termine de comprender la dimensión real del archipiélago. Sin nuevas estrellas dobles o triples, pero con incorporaciones esenciales –y una ausencia demasiado ruidosa–, las islas consolidan un discurso propio que ya no espera validaciones externas para existir.

Seve Díaz: la estrella que confirma un camino, no una moda

[@TallerSeveDíaz](#)

La nueva estrella Michelin para Tenerife cae en el **Puerto de la Cruz**, pero su impacto rebasa lo geográfico. **El Taller de Seve Díaz** es un restaurante pequeño, íntimo, sin alardes arquitectónicos ni escenografías de alta cocina, pero con una fuerza culinaria que llevaba demasiadas ediciones pidiendo reconocimiento. Allí, entre apenas unas mesas y una cocina milimétrica, **Seve** construye una experiencia donde el producto canario no se enuncia: se interpreta.



Cada pase es una conversación entre técnica, memoria y una sensibilidad que parece venir de otro tiempo. Su cocina es limpia, directa, honesta, sin artificios innecesarios, pero profundamente detallista: fondos precisos, puntos de cocción quirúrgicos, manejo elegante de la acidez y un equilibrio que convierte cada plato en un relato compacto. Nada está ahí por casualidad; nada sobra.

El Taller: un espacio que piensa y cocina al mismo ritmo



Chef Seve Díaz











La fortaleza de **El Taller** está en su coherencia. Se nota en la manera en que **Seve** entiende el ritmo del servicio, la cadencia del menú, el vínculo con el cliente y esa forma casi artesanal de construir un plato. No hay ruido, no hay prisa, no hay artificio. Hay [cocina](#) en estado puro.

Una cocina que dignifica el producto local sin esclavizarse a él, que respeta la tradición sin reproducirla al pie de la letra, y que innova sin afán de espectáculo.

Es un restaurante que hoy día, representa lo mejor del **Puerto de la Cruz gastronómico**: cercanía, precisión y una identidad

que no necesita grandes discursos para sostenerse.

Sus orígenes: Finca El Patio, donde empezó a formarse el criterio

La historia no empieza en El Taller. Quienes conocen el norte de Tenerife recuerdan a Seve Díaz trabajando en **Finca El Patio**, en Los Realejos. Un restaurante humilde, rodeado de verde, donde ya despuntaba algo que pocos jóvenes cocineros tienen: **criterio propio**.

Allí se forjó un autodidacta obsesionado con aprender, corregir, volver a empezar y crecer. Sin academias europeas, sin la sombra de un gran mentor, sin las vitrinas de los grandes hoteles. Solo cocina, disciplina y una curiosidad insaciable que fue acumulando conocimiento de servicio en servicio.

Ese carácter –más experiencia que teoría– explica por qué su estrella no es una revelación:

es la consecuencia natural de un proceso de madurez sostenido durante años.

Los restaurantes estrellados de Canarias

El mapa estrellado de **Canarias** en 2025, confirma un archipiélago gastronómico más diverso, sólido y articulado que nunca. **El Rincón de Juan Carlos** sostiene sus dos estrellas que iluminan el atlántico con técnica y emoción, mientras **Nub** consolida un mestizaje ítal-latinoamericano de enorme madurez culinaria. En el sur de Tenerife, **Kensei** mantiene su elegante cocina japonesa de autor, **San Hô** reafirma un nikkei preciso y luminoso, **Il Bocconcino** confirma una italiana contemporánea pulida y coherente, **Donaire** revalida su estrella desde el GF Victoria con un discurso moderno y sensible, **Taste 1973** mantiene su identidad conceptual y técnica, y **El Taller de Seve Díaz** se incorpora al firmamento con una estrella que premia sensibilidad, precisión e identidad.



Chef Juan Carlos Padrón



Chef Andrea Bernardi



El Chef Jesús Camacho



Chef Víctor Planas



Chef Adrián Bosch



Chef Niki Pavanelli



Chef Diego Schattenhofer

En Costa Adeje, Kensei sostiene una propuesta japonesa de autor elegante y depurada, mientras San Hô reafirma una mirada nikkei equilibrada y profundamente respetuosa con ambas tradiciones culinarias.

Por su parte, Haydée, ahora ubicado en el Hotel GF Gran Tacande y que ha revalidado su estrella tras la mudanza, consolida la voz tan personal de Víctor Suárez, capaz de reinterpretar memoria y paisaje desde una visión contemporáneo sin perder autenticidad.

Gran Canaria...sabe!





Chef Abraham Ortega



Chef Borja Marrero



Chef Germán Ortega



Chef Rubén Cuesta



Chef Alexis Álvarez

En la provincia de **Las Palmas**, la fotografía es igual de contundente: **Poemas**, de los hermanos Padrón, mantiene su estrella con una sensibilidad poética reconocible; **Tabaiba**, con Abraham Ortega, reafirma un proyecto contemporáneo y

valiente; y **Muxgo**, de Borja Marrero, se sitúa como uno de los proyectos más relevantes al sumar **estrella Michelin y Estrella Verde**, un modelo radical de cocina de territorio real.

El sur de **Gran Canaria** consolida dos casas esenciales: **Los Guayres**, en Mogán, y **La Aquarela**, en Arguineguín, ambas con estrella revalidada. Y en Lanzarote, **Kamezí**, en Playa Blanca, **revalida su estrella**, cerrando un año en el que la provincia de Las Palmas suma **seis distinciones Michelin**.

La estrella que vuelve: el caso de Gofio en Madrid

[@Gofio](#)





La **Guía Michelin 2025** también deja una noticia especialmente relevante para la gastronomía canaria más allá del archipiélago: **Gofio**, el restaurante del tinerfeño **Safe Cruz** y su pareja, la jefa de sala **Aída González**, recupera la estrella perdida el año pasado.

El traslado desde su recordado local del barrio de **Las Letras** a la calle **Caballero de Gracia** había supuesto la retirada de la distinción en la edición anterior –una consecuencia habitual cuando un restaurante cambia de ubicación–, pero la pareja revalida ahora su lugar en la guía con una propuesta

que vuelve a situar la identidad canaria en el centro del mapa gastronómico madrileño.

Gofio no solo recupera la estrella: recupera un espacio simbólico para Canarias en la capital, demostrando que el territorio y su cocina pueden brillar incluso lejos de casa cuando hay talento, convicción y un relato auténticamente propio.

Y es justamente al observar este conjunto cuando surge la reflexión inevitable sobre **MB – Martín Berasategui**: un restaurante impecable en técnica, servicio y regularidad, pero cuyo gran desafío no está en la cocina, sino en algo más profundo y difícil de construir: **una conexión personal con el territorio.**

Mientras los demás estrellados de **Canarias** han sabido tejer lazos naturales con la identidad isleña –desde la memoria hasta el producto y la comunidad–, en **MB** persiste una distancia emocional que se percibe como ajena. No es un problema de propuesta culinaria, sino de vínculo: de sentir que el restaurante pertenece al paisaje humano y cultural de las islas. Y para aspirar a una tercera estrella –esa cumbre donde no solo se premia excelencia, sino pertenencia– ese puente con **Canarias** será, tarde o temprano, imprescindible.

La ausencia que no se puede ignorar: el caso de Rubén Cabrera y La Cúpula

Del mismo modo que en el caso de **Seve Díaz** conocemos su cocina porque la hemos vivido, probado y analizado servicio a servicio, también hemos seguido de cerca el trabajo impecable de **Rubén Cabrera** en **La Cúpula**, uno de los restaurantes más

finos, precisos y coherentes del archipiélago. Esa experiencia directa –no opiniones de terceros, sino conocimiento real de su propuesta– es precisamente la razón por la que su ausencia sistemática en la guía resulta, edición tras edición, cada vez más incomprensible.





Cabrera no es una promesa ni una incógnita: es un valor seguro, un cocinero con criterio propio, sensibilidad madura y una regularidad que muchos estrellados peninsulares envidiarían.

Por eso, la pregunta ya no es si merece la estrella, sino **qué está fallando en la evaluación de los inspectores o qué está pasando para que su trabajo siga fuera del radar.** Cuando un restaurante con este nivel no aparece, el foco deja de ponerse sobre el cocinero y se desplaza, inevitablemente, hacia los criterios y las miradas de quienes juzgan. Y ahí, la duda ya no es gastronómica: es de sistema. Por rigor periodístico y por pura justicia culinaria, el nombre de **Rubén Cabrera y La Cúpula** debe figurar siempre en cualquier análisis serio sobre **Michelin en Canarias.**

Bib Gourmand 2025: la cocina honesta que sostiene el territorio

La categoría **Bib Gourmand**, ese espacio donde la **guía Michelin** reconoce la cocina que emociona sin necesidad de lujo, vuelve a demostrar que **Canarias** tiene mucho que decir cuando se habla de sabor, verdad y memoria. Este 2025 llegan dos nuevos nombres que amplían el mapa y refuerzan una idea fundamental: **la buena cocina en las islas no solo vive en la alta gama; vive en las mesas donde se respira territorio.**

El Rebojo (Garachico)

[@ElRebojo](#)







La incorporación de **El Rebojo** reconoce un tipo de cocina que rara vez falla: honesta, bien planteada y profundamente enraizada en el recetario tradicional. El restaurante se sostiene sobre una base clara –producto local y técnica correcta– y lo convierte en platos que no necesitan pirotecnia

para emocionar. Aquí las preparaciones tienen memoria, las cocciones respetan al producto y el comensal encuentra exactamente aquello que busca cuando viaja por el norte de Tenerife: **una mesa que sabe dónde está.**

Moral (Santa Cruz de Tenerife)

[@MoralRestaurante](#)

El caso de **Moral** es distinto, y quizá más significativo. No es solo un restaurante joven con mirada fresca: es un **ejercicio de inteligencia culinaria**, un recetario canario revisado con respeto y modernidad, sin perder un gramo de autenticidad. Moral trabaja con claridad conceptual, técnica cuidada y una sensibilidad que consigue elevar el producto local sin desconectar de sus raíces. Es cocina contemporánea que no quiere parecer internacional: quiere parecer *canaria de ahora*.







Oído cocina!

Y aquí aparece la reflexión que muchos pensamos –y que vale la pena dejar escrita–: si el Cabildo de Tenerife busca una cocina representativa para La Casa del Vino, una cocina que

muestre quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos, Moral sería una elección natural.

Su manera de leer el territorio, su recetario sublimado y su capacidad de explicar Canarias en un menú lo convierten en un candidato evidente, un proyecto capaz de representar al archipiélago con solvencia, identidad y discurso propio. Moral no solo cocina bien: cocina territorio. Y ese es el lenguaje que un espacio institucional debe hablar sin vacilaciones.

¿Está Canarias destinada al Olimpo 3 Estrellas Michelin? Una pregunta incómoda y necesaria

Cuando se habla de una posible tercera estrella para Canarias, el debate deja de ser gastronómico para entrar en un terreno más complejo: ¿está el archipiélago predestinado, en la mirada de la guía, a quedarse fuera del Olimpo? Porque la tercera estrella no es solo excelencia –que en Canarias la hay– sino también ubicación, narrativa, tradición de reconocimiento y geopolítica culinaria.

Ese Olimpo, a día de hoy, tiene dueños muy claros: Cataluña, País Vasco, Madrid y algún enclave peninsular muy concreto.

Todos ellos territorios donde la guía ha consolidado históricamente sus centros de gravedad. Y aunque Canarias mantiene proyectos sólidos, brillantes y con madurez suficiente para aspirar a más, lo cierto es que ningún restaurante insular ha conseguido aún romper ese techo invisible.

La cuestión no es si aquí existe talento capaz de alcanzar la

tercera estrella: lo hay, y con argumentos contundentes. La cuestión es si la guía es capaz de mirar a Canarias con la misma profundidad con la que evalúa los grandes centros peninsulares.

La distancia, la insularidad, la escasa presencia de inspectores y la percepción de Canarias como destino turístico antes que territorio gastronómico juegan en contra.

Por eso, cuando se afirma que las islas solo tienen “dos opciones reales” para aspirar al máximo reconocimiento, lo que se está diciendo en realidad es que **el techo no lo marca la cocina canaria, lo marca la geografía del criterio.**

No se trata de resignación, sino de perspectiva. Canarias tiene cocina para aspirar al Olimpo, pero el Olimpo –hasta ahora– sigue teniendo fronteras peninsulares.

¡Echémosles una mano a los inspectores!

Fundado en **1977** por **Verísima García y Tomás Galván**, Casa Tomás nació como un restaurante de carácter familiar en la zona de La Laguna, sin imaginar entonces que décadas más tarde se convertiría en un referente gastronómico conocido incluso **fuera de Canarias**. Hoy, junto a su hijo Víctor, el matrimonio sigue al frente del negocio con la misma entrega de siempre. Y eso se nota en cada plato.

Su especialidad –las míticas **costillas con papas y piña de millo**, siempre coronadas por un mojo verde de los que ya no se encuentran– es apenas la puerta de entrada a una carta donde las **carnes y pescados frescos del día** también tienen protagonismo. Lo que define a Casa Tomás no es la sorpresa,

sino la certeza: la certeza de que cada visita sabe a hogar.

Una Estrella para Casa Tomás

[@RestCasaTomás](#)

Hay restaurantes que no buscan brillar. Que no compiten. Que no cambian su carta cada tres meses ni hacen catas a ciegas con prensa o influencers. **Restaurantes** que simplemente hacen bien lo suyo, una y otra vez, durante décadas. Y eso –aunque no salga en las guías– también es excelencia.



Don Tomás Galván





Tomás Galván y Verísima García el principio de una historia

En Tegueste, **Casa Tomás** lleva generaciones sirviendo **papas, costillas y millo** como quien preserva una ceremonia. El local no tiene mantel de lino ni vajilla japonesa. Tampoco falta hace. Lo que hay es sabor, tradición y una clientela fiel que

acude casi en procesión. No por postureo, sino por placer. Y, sin embargo, nadie ha considerado darle una estrella. Ni un Sol. Ni un Solete. ¿Será porque no “innova”? ¿Porque no tiene un Instagram estético? ¿Porque no hace menús de 14 pases?

Tal vez habría que recordar que, en Tokio, un local especializado únicamente en yakitori puede lucir una estrella Michelin. Que, en Singapur, Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz, hizo historia en 2016 al convertirse en el primer *hawker* del mundo en recibir una estrella Michelin.

Sin embargo, **en 2021 perdió esa estrella**, tras haberse expandido a múltiples locales bajo un modelo de franquicia que muchos comparan con una versión asiática del fast food. Algunos críticos apuntan que **la estandarización del producto y la pérdida del toque personal** pudieron haberle restado autenticidad, esa que justamente lo hizo brillar en sus orígenes. Aun así, el mensaje es claro: **la excelencia también habita en lo popular**, y si Casa Tomás estuviera en Kioto, probablemente ya tendría su placa desde hace años.

Llama la atención. Porque cuando uno repasa la constancia de ciertos cocineros en Tenerife, la solidez de sus propuestas, la madurez de sus trayectorias... cuesta entender cómo, en todos estos años, nadie haya considerado que merecen una estrella, un Sol, o al menos una mención formal.



Puesto original del Hawker Chan, el puesto callejero que ofrecía pollo con salsa de soja y arroz





**El mismo Restaurante en Singapur ya con estrella Michelin.
Foto: José Garavito**

No hablamos de talento emergente, ni de proyectos que apenas comienzan. Hablamos de nombres con historia, con oficio, con resultados palpables. Hablamos de **Carlos Gamonal, de Rubén Cabrera, de Seve Díaz, de Dani Nielsen, de Armando Saldanha, de Raúl Torres...** Cocineros que no necesitan probar nada, porque ya lo han demostrado todo.

Y, sin embargo, siguen fuera del foco de los grandes reconocimientos. ¿Será que no aparecen en las cenas correctas? ¿Será que no forman parte de ciertos círculos? ¿O será simplemente que el sistema no está diseñado para mirar con atención allí donde no hay ruido?

Lo cierto es que la omisión sostenida también es una forma de discurso. Y por eso sorprende aún más que, en un mundo donde se premia una barra de yakitori o un puesto callejero de pollo en otras

latitudes, aquí no se haya reparado en la excelencia silenciosa de restaurantes como *Casa Tomás*, que lleva décadas haciendo lo mismo... pero cada vez mejor.

No se trata de falta de nivel. Se trata de una mirada que no ha sabido –o no ha querido– ver más allá del círculo habitual. Mientras algunos nombres se repiten año tras año en los listados, hay cocineros que llevan tiempo mereciendo algo más que el aplauso del cliente fiel. Lo que falta no es calidad. Lo que falta es foco.

Carlos Gamonal – El testigo de la cocina canaria elevada

[@MesónElDrago](#)

Hablar de alta cocina en Canarias sin nombrar a Carlos Gamonal sería una omisión imperdonable. Su restaurante, Mesón El Drago, es uno de los grandes pilares gastronómicos de las islas. Fundado por su padre –quien obtuvo una estrella Michelin en su época–, el Drago no ha perdido su esencia: Carlos tomó el testigo junto a su hermana Priscila y lo elevó aún más, manteniendo el alma del recetario canario y llevándolo a otra dimensión.



Chef Carlos Gamonal



Su cocina no es una reinención forzada, ni una ruptura. Es continuidad, evolución y respeto. Una cocina profundamente canaria, honesta, con técnica refinada y sensibilidad artística, que sabe tocar la memoria gustativa del comensal con matices contemporáneos. Carlos es, además, un artista del plato, conocido por sus paisajes comestibles, sus juegos de color, textura y profundidad. Cada servicio es también una declaración estética.

Y todo esto sucede sostenido por uno de los equipos más longevos y cohesionados de la hostelería insular. Con más de 30 años de historia, el restaurante mantiene una sala impecable dirigida con profesionalidad y elegancia por Jaquelin

Rivero, capaz de cuidar al cliente con esa mezcla perfecta de cercanía y excelencia.



Francisco Javier Hernández Arvelo, nuestro segundo Jefe de Cocina y José Manuel Quinta Piñeiro, encargado de la partida de cuarto frío. En Sala, Priscila Gamonal (Cocinera, pastelera, sumiller y jefa de sala) junto con Jaquelin Rivero Cabo, nuestra Jefa de Sala y Metre de catering

Por si fuera poco, el catering de **Carlos Gamonal** se ha convertido en uno de los más reconocidos de Canarias, elegido para eventos de alto nivel como la gala de entrega de los Soles Repsol en Tenerife 2024, donde el nivel de ejecución, sabor y estética fue simplemente impecable. Pero este es solo un punto más en una trayectoria donde sobran los méritos.

Y, aun así, ni una estrella. Ni un Sol. Como si la constancia, el legado, la técnica y el compromiso con la cocina canaria no contaran. **Carlos Gamonal** no necesita figurar. Pero el hecho de que no lo haga, dice mucho más sobre el sistema que sobre él.

Rubén Cabrera – Precisión sin escaparate

[@RestCúpula](#)

Pocas cocinas en Canarias pueden presumir del nivel técnico, la estética cuidada y la coherencia gastronómica que Rubén Cabrera mantiene desde hace años en [La Cúpula](#), el restaurante gastronómico del hotel Jardines de Nivaria, en Adeje.



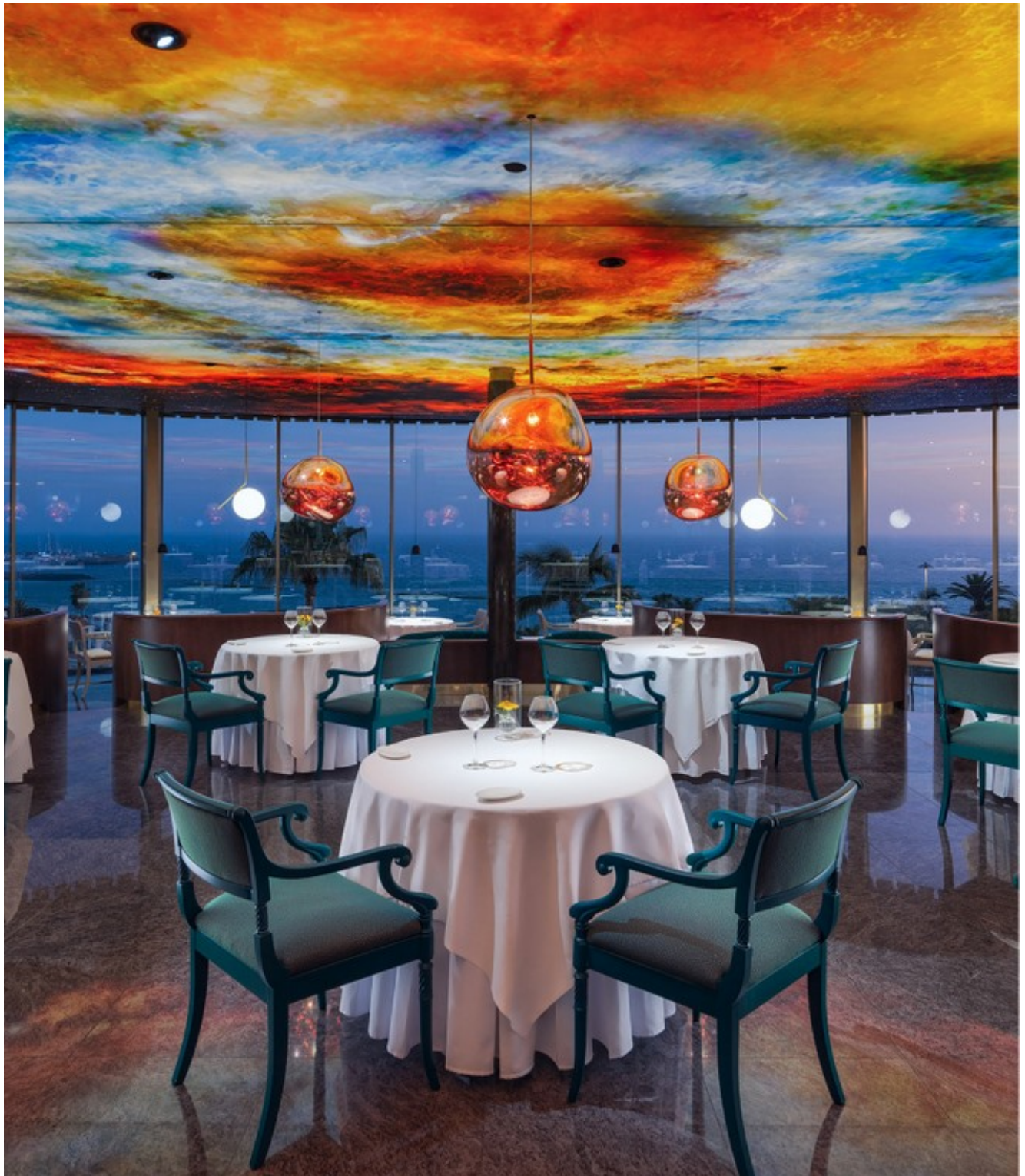
Chef Rubén Cabrera

Rubén no necesita levantar la voz. Su cocina habla sola: fondos impecables, equilibrios milimétricos, texturas bien pensadas y una narrativa de platos que fluyen como una partitura clásica. Dos Soles Repsol y una recomendación en la Guía Michelin avalan esa trayectoria, así como su presencia en

congresos y eventos especializados de proyección nacional.

La suya es una cocina donde la técnica no sustituye al sabor, sino que lo potencia. Donde el producto no se disfraza, sino que se viste con precisión. Y donde el emplatado forma parte del discurso, pero no es su única virtud. A todo esto se suma una sala de altísimo nivel, impecablemente dirigida, que acompaña con elegancia cada servicio. El conjunto –desde la cocina hasta los detalles del espacio– proyecta una identidad refinada y serena, que distingue al restaurante sin necesidad de alardes. Y sin embargo, **la estrella aún no ha llegado.**







“Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa chinegua (papa King Edward) ahumada”



“Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas”



Petit four

No falta nivel, ni falta oficio y mucho meos producto. Pero sigue sin aparecer ese reconocimiento mayor que tantos comensales dan por hecho al terminar el menú. Rubén Cabrera no necesita validación para seguir cocinando con el mismo rigor. Pero la pregunta queda en el aire:

¿Qué más hace falta para que la estrella sea oficial, si no es esto?

Raúl Torres – La madurez silenciosa

[@DondeMarioRest](#)

Raúl Torres no necesita adornos. Su cocina habla con técnica, con sabor y con un recorrido internacional difícil de igualar. Ha trabajado en Astrid & Gastón, Maido, Quintonil y Pujol –todos incluidos entre los restaurantes más influyentes del

mundo—, y lo ha hecho como parte activa de equipos que no solo cocinan, sino que marcan época.



Plato by Chef Raúl Torres. Rest. Donde Mario. Fotos: José Garavito



Raúl Torres, Jefe de Cocina de Donde Mario









Restaurante Donde Mario.
Fotos: José Garavito







Solo con mencionar que Maido –donde se formó en Perú bajo la filosofía nikkei de Mitsuharu Tsumura– es actualmente el restaurante número 1 del mundo según The World's 50 Best 2024, basta para entender el nivel de exigencia que ha vivido desde dentro. Sumado a su paso por México en Pujol y Quintonil, dos templos contemporáneos de la alta cocina mexicana, Raúl llega a Canarias con una mochila cargada de disciplina, técnica,

respeto por el producto y sensibilidad global.

Desde Donde Mario, en Santa Úrsula, lidera una cocina personal, sincera y profundamente sabrosa. Allí no hay discursos huecos: hay platos que reflejan lo aprendido, y un equipo que ejecuta con rigor.

Fue elegido Chef Revelación en los Premios Qué Bueno Canarias, pero todavía no figura en las grandes guías. Y esa es justamente la paradoja: **¿cómo puede alguien con esta trayectoria seguir fuera del radar?**

Mientras tanto, él sigue cocinando. Y lo hace, como siempre, **a nivel de estrella**, con o sin placas en la puerta.

Seve Díaz – El valor de sostener

[@TallerSeveDíaz](#)

Mientras muchos cocineros entran y salen del radar mediático al ritmo de las tendencias, Seve Díaz ha hecho lo contrario: quedarse. Y no quedarse por inercia, sino por convicción. Desde su restaurante, **El Taller de Seve Díaz**, en Puerto de la Cruz, ha consolidado una propuesta que no necesita fuegos artificiales para destacar. Un Sol Repsol avala su trabajo, pero no lo define.



El Chef Seve Díaz

La suya es una cocina de madurez, de evolución pausada, donde la técnica no eclipsa la emoción. Hay un respeto absoluto por el producto y una sensibilidad que se percibe en cada plato, incluso en los más sencillos. Su menú cambia con lógica, no por espectáculo. Y su discurso no busca titulares, sino

fidelidad: la del cliente que repite, la del paladar que recuerda.

El Taller de Seve Díaz es uno de esos restaurantes que han sabido **sostener el nivel sin traicionarse**, sin venderse a la estética fácil ni al ritmo de las modas. No hace falta reinventarse cada seis meses cuando se tiene claro qué se quiere contar y cómo.











Quizás por eso su nombre no aparece en todos los saraos, pero sí en todas las buenas conversaciones sobre cocina seria en Canarias. Porque cuando se habla de excelencia con fundamento, tarde o temprano, Seve Díaz siempre sale en la mesa.

Y conviene recordarlo a tiempo.

Porque este no es un ranking, ni una lista. Es un retrato

parcial de algo que ocurre hace años en todas las islas: cocineros que sostienen con oficio propuestas valiosas, sin estridencias, sin marketing de artificio, pero con un nivel que merecería más foco del que recibe.



El Chef Jesús González. Restaurante El duende

Sería bueno evitar a **Casa Tomás** lo que le ocurrió al extinto restaurante **El Duende** de **Jesús González**, que más merecida no podía tener una estrella y, sin embargo, nunca le llegó. **El Duende** cerró sus puertas. Y aquella estrella que todos dábamos por segura cada año –incluso antes de existir redes y

postureo— nunca brilló en su puerta, sino solo en el firmamento de su historia.

Que no vuelva a pasar.

Que el silencio institucional no se convierta en olvido. Desde Canariasgourmet.es vamos a seguir hablando de ellos, nombrándolos, cocinando sus relatos con la misma honestidad con la que ellos cocinan cada día. Porque si los inspectores no miran, miramos nosotros. Y si hace falta, ¡Echémosles una mano a los inspectores!. #UnaEstrellaparaCasaTomás