

Estrellas Michelin 2025: entre el brillo, la presión y las dudas

La gala de la Guía Michelin España & Portugal 2025 se celebrará este mes de noviembre, y con ella regresa el ritual de las quinielas, los egos, los aplausos y las decepciones. Cada año, la famosa guía francesa reordena el firmamento gastronómico con un gesto que premia o condena.

Lo que para algunos significa gloria, para otros se convierte en una carga. Y lo que comenzó como una herramienta para automovilistas, hoy es una máquina que mueve poder, dinero y reputación.

La Guía Michelin: de manual de viaje a instrumento de poder

La Guía Michelin nació en 1900, cuando los hermanos André y Édouard Michelin quisieron ayudar a los automovilistas franceses a orientarse en carretera.

Mapas, talleres y alojamientos formaban parte del pequeño manual rojo.

En 1926 otorgó su primera estrella, y en 1931 definió la jerarquía de una, dos y tres. Desde entonces, pasó de ser una cortesía práctica a una institución global que dicta quién pertenece al Olimpo culinario y quién queda fuera.

La guía no solo evalúa cocina: define economías, destinos y jerarquías. Un restaurante puede cambiar su futuro con una estrella o desaparecer por perderla.

Michelin ya no mide neumáticos: mide talento, constancia y –sobre todo– visibilidad.

El precio del brillo

Las estrellas son codiciadas, pero también peligrosas. La presión por mantenerlas ha dejado cicatrices profundas en la historia de la gastronomía. **Bernard Loiseau** se quitó la vida en 2003 tras los rumores de perder su tercera estrella. **Sébastien Bras** devolvió las suyas para recuperar la libertad creativa. **Joël Robuchon** confesó que cada nueva estrella se sentía más como un castigo que como un logro.



Bernard Loiseau



Sébastien Bras



Joël Robuchon

Esa obsesión con la perfección convirtió el reconocimiento en un juicio constante. Y mientras algunos cocinan para los comensales, otros lo hacen para los inspectores.

Inspectores Michelin: independencia o desconexión

Michelin presume de la imparcialidad de sus **inspectores anónimos**, profesionales que viajan sin revelar su identidad para garantizar justicia. En teoría, el sistema es impecable. En la práctica, no tanto.

En España, los inspectores dependen de **Michelin España & Portugal**, pero sus decisiones se validan siempre en la sede central de Francia. No evalúan su zona de residencia, lo que provoca que territorios como **Canarias** sean valorados por técnicos que apenas visitan las islas un par de veces al año, o por colaboradores locales cuya cercanía al sector puede generar **conflictos de interés** en la interpretación de los criterios.



Michelin pide independencia. El territorio pide comprensión. Además, sus informes se revisan en París mediante un sistema de **“revisión cruzada”** con inspectores de otros países. Así, el destino de un restaurante en Tenerife puede decidirse entre opiniones de profesionales que nunca han probado un mojo o distinguido un cherne.

Lo que garantiza independencia... también genera distancia. El resultado: **una coherencia global, pero una sensibilidad local limitada.** La excelencia técnica se valora, pero el alma territorial muchas veces no se comprende. Y cuando la emoción se pierde en la traducción, el criterio deja de ser universal.

MB Tenerife y la política del gusto

Cada gala Michelin funciona como una **operación diplomática** que redistribuye prestigio entre regiones y mercados. Las estrellas no solo reconocen cocineros: también equilibran el mapa del poder gastronómico.

Las grandes urbes concentran el foco; los territorios periféricos, la espera.

Dar una tercera estrella en Canarias supondría reconocer que la alta cocina española ya no se define desde Madrid, Barcelona o el País Vasco, sino desde un archipiélago volcánico que respira identidad.

En ese tablero, **MB Tenerife**, de **Martín Berasategui**, dirigido por **Erlantz Gorostiza** en el **Ritz-Carlton Abama**, es el candidato natural a romper ese techo. Su cocina conjuga la precisión vasca con la fuerza del territorio canario. El equilibrio entre técnica, producto y emoción está logrado, y la regularidad del servicio lo mantiene en la élite.



¿Por qué no llega esa tercera estrella?

Por razones que trascienden los fogones:

- Michelin evita **multiplicar triples estrellas bajo un mismo chef**. Berasategui ya posee tres en Lasarte-Oria.
- La Guía busca mantener un **equilibrio geográfico** entre los focos de poder culinario.
- Y todavía no ha dado el paso de reconocer a Canarias como eje gastronómico del país.

Aun así, **MB** encarna la madurez de una cocina que combina raíces y sofisticación. Si llegara esa tercera estrella, no sería solo un triunfo de Berasategui: sería la confirmación de que **Canarias ha dejado de ser periferia**.

Gala Michelin 2025: rumores, estrategia y territorio

A días de la gala, el ambiente está cargado de expectativas. España mantiene 16 restaurantes con tres estrellas, según la

Guía Michelin 2025.

Entre los restaurantes que recientes análisis gastronómicos mencionan como posibles candidatos a subir de nivel figuran establecimientos de alto nivel como [Skina](#), [Amelia by Paulo Airaudo](#) y [Miramar](#). No obstante, la confirmación de nuevos tres-estrellas siempre se retrasa hasta el momento oficial.



Skina Restaurante



Amelia by Paulo Airaudó



Todos con el nivel suficiente, pero atrapados en el mismo techo invisible. La Guía sabe que su poder se basa también en la escasez: **cuantas menos tres estrellas hay, más pesa cada**

una. Por eso, las quinielas se leen con cautela. Michelin no reparte emoción; la administra.

En el fondo, la pregunta ya no es quién subirá, sino **qué relato quiere construir Michelin.** La Guía se mueve hoy entre la tradición francesa y la necesidad de adaptarse a un panorama donde la identidad, la sostenibilidad y la emoción pesan tanto como la técnica. Cada tres estrellas envía un mensaje, y decidir dónde cae esa estrella es también decidir qué historia se cuenta.

En Canarias, el panorama gastronómico avanza con una solidez que ya no necesita demostraciones. Los restaurantes con estrella –NUB, San-Hô, Poemas by Hermanos Padrón, El Rincón de Juan Carlos, Il Bococcino de Niki Pavanelli, Tabaiba y Muxgo– sostienen un nivel que permite mirar a las islas con la misma exigencia que a cualquier gran capital culinaria.



Chef Juan Carlos Padrón



Chef Adrián Bosch



Chef Andrea Bernardi



Poemas by Hermanos Padrón



Chef Abraham Ortega



Chef Borja Marrero



Chef Niki Pavanelli

A su alrededor, crece un grupo de proyectos que empieza a generar conversación en el sector: **Bevir**, por su profundidad conceptual; **Nákar**, que ha despertado interés entre críticos y sumilleres; **El Santo**, cada vez más firme en su identidad; y **Deliciosa Marta**, avalado por años de consistencia y una sala impecable. No se trata de aspirantes inmediatos a estrella, sino de cocinas que están evolucionando con criterio y podrían entrar en las quinielas si mantienen este rumbo.

Canarias está viviendo una etapa de madurez gastronómica que no depende de una guía, sino de la fuerza real de sus

cocineros y de un territorio que habla claro a través de su despensa.

Quizás, cuando finalmente llegue esa tercera estrella, Michelin no premie un menú, sino una forma de entender el mundo desde el sabor, la memoria y la verdad de un territorio. Y entonces sí, el brillo será completo: no el que otorgan las guías, sino el que nace del respeto.

28 restaurantes canarios reciben las placas “Restaurantes Recomendados” de la Guía MICHELIN 2025

La Guía MICHELIN España 2025 ha distinguido a **28 restaurantes del archipiélago** con la placa de “Restaurante Recomendado”, un reconocimiento que avala la calidad de su cocina, la coherencia de su propuesta y el cuidado al comensal. Aunque no concede estrellas, este distintivo se ha convertido en un sello fiable para quienes buscan comer bien y con identidad.

La entrega, realizada de la mano de **Royal Bliss**, la gama premium de mixers de Coca-Cola Europacific Partners, se ha consolidado como una cita anual que celebra la constancia y el esfuerzo de los equipos de sala y cocina. Por tercer año consecutivo, Royal Bliss ha recorrido España para entregar estas placas, que en Canarias se reparten de manera equilibrada: **14 en Tenerife y 14 en Las Palmas**.

Un distintivo con peso propio

El reconocimiento de “Restaurante Recomendado” no es un simple adorno para la entrada. Los inspectores de la Guía MICHELIN valoran la regularidad en la calidad gastronómica, el dominio técnico, la personalidad en la propuesta y la atención al detalle en el servicio. Son, en definitiva, destinos de confianza para el comensal exigente.



Para **Rubén Casado**, director de Desarrollo de Negocio de CCEP, “estos locales son pilares de la oferta gastronómica, dinamizan el turismo y fomentan el consumo local”. Por su

parte, **Miguel Pereda**, director Comercial y de Marketing de la Guía MICHELIN para España y Portugal, destacó la alianza con Royal Bliss como una oportunidad para “acercar la excelencia gastronómica al público” y dar visibilidad al trabajo de quienes mantienen el listón alto cada día.

Fotografía del momento gastronómico

La lista de premiados refleja la diversidad y madurez de la gastronomía canaria: desde restaurantes de autor que reinterpretan el recetario local con técnicas contemporáneas, hasta casas de comidas que mantienen vivas recetas familiares, pasando por propuestas de fusión que dialogan con sabores de otras culturas sin perder su raíz isleña.



En todos ellos se repite una constante: respeto por el producto, hospitalidad y compromiso con la experiencia del cliente. La placa MICHELIN es, así, tanto un premio como un compromiso para seguir ofreciendo una cocina de calidad.

Un impulso a la proyección de las islas

Este reconocimiento llega en un momento en el que la cocina canaria vive una etapa de expansión y prestigio. Eventos como *GastroCanarias*, *The Art of Food* o las jornadas enogastronómicas regionales refuerzan su posición como destino

para quienes viajan movidos por el paladar.

Con estos 28 restaurantes recomendados, el archipiélago suma un argumento más para conquistar a visitantes y residentes: una gastronomía que combina tradición, producto local y creatividad.

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.

El firmamento Michelin de Canarias, una galaxia gastronómica

A escasas horas para la celebración de la **gala de la Guía Michelin** en la ciudad de Murcia, la galaxia gastronómica de **Canarias** espera al menos mantener el fulgor de su firmamento y mirando al cielo sueña con descubrir nuevas **estrellas**.

¿Logrará algún **restaurante** isleño coronar la cúspide de los **triestrellados**? No parece que vaya a ser así. ¿Se sumarán nuevos brillos a la nómina actual? Los pronósticos hechos ilusiones hablan de hasta cuatro nuevas **estrellas**: una buena cosecha.







Por Tenerife, una terna formada por **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, **Restaurante Donaire** y **Taller de Seve Díaz**, otro en **Gran Canaria** y **Kamezi deli Bistró** por Lanzarote. La suerte está echada y la mesa servida.

Dos estrellas

Los platos de estos restaurantes ponen de manifiesto la personalidad y el talento del chef. La cocina destaca por su refinamiento e inspiración. En este apartado figuran:

El Rincón de Juan Carlos

Los **hermanos Padrón**, junto a Raquel y María José, ofrecen una gran experiencia **gourmet** en el **Royal Hideaway Corales Beach**. El **restaurante**, ubicado en la 5ª planta de este hotel de diseño rompedor, enamora a quien lo visita tanto por sus vistas al océano y las puesta de sol desde algunas **mesas**, como por el servicio y el nivel **gastronómico** que brindan.



Fieles a su filosofía apuestan por el **recetario canario** desde un punto de vista creativo, siempre con altas cotas de refinamiento en las presentaciones. Su oferta se concreta en un único y extenso **menú degustación**, con distintas opciones de **maridaje**.

MB Abama

El espectacular **hotel The Ritz-Carlton Abama** acoge entre sus **propuestas gastronómicas** al **restaurante M.B.**, paradigma de **lujo y exclusividad**. Presenta una sala donde sirven tanto los **aperitivos** de bienvenida como el café en la sobremesa (también verás un llamativo carro-noria de petit four), un comedor principal de gusto contemporáneo dominado por los tonos blancos y, en los laterales, dos galerías acristaladas que en verano se transforman en terrazas.



El **chef Erlantz Gorostiza** transmite, a través de una cuidada **carta** y dos **menús degustación**, la espléndida **cocina** del maestro **Martín Berasategui** repleta de sentido, técnica y sabor en base al mejor producto de **la isla**.

Una Estrella

Esta distinción se concede a los restaurantes que, utilizando ingredientes de la máxima calidad, preparan platos con sabores distintos y a un alto nivel constante. Estos son los

galardonados canarios:

NUB

Se ubica en el maravilloso **resort Bahía del Duque**, donde **Andrea Bernardí** (Italia) y **Fer Fuentes** (Chile) ofrecen una **propuesta** creativa de gran nivel. Fieles a su estilo tienden un puente **culinario** entre la Europa mediterránea y **Latinoamérica** con muchos matices **canarios** y guiños a la sostenibilidad.



Sus **menús degustación**, Waywen (vegetariano) y Novatore suponen un recorrido por tres espacios que llevan el nombre de formaciones nubosas: los primeros **aperitivos** se toman en la terraza (Estratos), los platos principales en la **mesa** (Cúmulos) y, por último, la degustación de **postres** en la barra (Cirroestratos).

Poemas by Hermanos Padrón

Esta oferta **gastronómica** se desarrolla en el exclusivo e histórico **Santa Catalina Royal Hideaway Hotel**, en pleno corazón de la ciudad de **Las Palmas de Gran Canaria**. Al frente de los fogones, el **chef** Adrián García, tutelado por los **hermanos Padrón**, reproduce la propuesta ideada por los laureados **chefs** tinerfeños. El espacio sorprende por su interiorismo, de gusto clásico y con profusión de maderas. Dos **menús degustación**: Poemas y Clásicos, una opción un poco más corta.



San Hô

Otra de las opciones **gastronómicas** del lujoso **hotel Royal Hideaway Corales Beach**, una fascinante propuesta de **fusión** con notas personalizadas y creativas que combinan el **recetario** japonés, el peruano y el **canario**. Al frente, dos talentosos chefs: **Adrián Bosch** y **Eduardo Domínguez** (ambos reconocidos como mejores **cocineros** de **Canarias** en 2012 y 2016, respectivamente), que ofrecen dos sugerentes **menús degustación** (Esencia y San Hô), aunque también se propone una pequeña **carta**.



Cuenta con una gran barra desde la que se puede seguir cómo trabajan en directo, un **comedor** contemporáneo con ventanales panorámicos y una agradable terraza, alongada tanto al jardín como al océano.

La Aquarela

Sorprende por su ubicación al abrigo de un complejo de apartamentos, junto a la playa de Patalavaca, al sur de **Gran Canaria**. En este **restaurante** de acogedor clasicismo y ambiente sosegado se **degustan** unas elaboraciones muy técnicas y delicadas, arraigadas a los sabores del entorno pero con personalidad al dejarnos ver algún que otro matiz nórdico (el **chef**, Germán Ortega trabajó en Estocolmo varios años).



Utilizan, hasta en un 85%, productos locales o de proximidad, defendiendo la **cocina canaria** moderna a través de tres **menús**: Experiencia (combina productos tanto de tierra como de mar), Tierra (vegetariano) y Fish Lovers (centrado en los **pescados y mariscos** de sus costas).

Tabaiba

A pocos metros de la famosa playa de Las Canteras se ubica este **restaurante** que toma su nombre de una planta autóctona de **las islas** y defiende con solvencia lo que se denomina **cocina canaria** evolutiva.



Chef Abraham Ortega

El **chef** Abraham Ortega afronta en este pequeño local de línea contemporánea su reto más personal donde consigue, a partir de la técnica, que la aparentemente humilde **cocina canaria** resulte especialmente entretenida y alcance cotas de auténtico rango **gastronómico**, siempre en base a los **productos locales** de proximidad de cada **isla** e incorporando alguna nota de carácter más sentimental.

La propuesta se basa en dos menús degustación (Tabaiba y Experiencia), con

platos que siempre buscan ensalzar los mejores productos autóctonos.

Los Guayres

Un oasis de elegancia y exotismo en el **valle grancanario de Mogán**. En este **restaurante**, instalado en el **hotel Cordial Mogán Playa**, resalta la figura de Alexis Álvarez. Este **chef** busca una **fusión** entre la **cocina canaria** tradicional y la vertiente más actual, mostrando a través de sus menús interesantes detalles **de autor**, de la **culinaria** internacional y, por supuesto, tanto de los productos **isleños** (gofio, cabra, tuno rojo...) como los de la rica despensa atlántica (cherne, atún rojo, sama...).



Haydée

Ocupa un caserón señorial que debe su nombre a la abuela del **chef**, mujer natural de **La Gomera** que le transmitió la pasión por la **cocina**. Por otra parte, Haydée significa acariciar, mimar... Sorprende ver lo bien que conviven dos espacios: de un lado su elegante interior de ambiente contemporáneo y de otro la exuberante terraza con **zona chill out**, perfecta para disfrutar del incomparable entorno de La Orotava.



El **chef** Víctor Suárez defiende su **cocina creativa** a través de dos sugerentes **menús** (Atlántico y Raíz) que combinan los sabores, colores y texturas para actualizar el **recetario isleño** tradicional, con toques personales, algún recuerdo de infancia y pinceladas a otras culturas.

Taste 1973

¿Cocina creativa que exalte la raíz de la historia insular? Este **restaurante** acomodado en el lujoso **hotel Villa Cortés**,

liderado por el **chef Diego Schattenhofer** (un argentino que lleva en **Canarias** más de dos décadas), busca exactamente eso.



La propuesta que se autodefine con la frase “no creamos recetas, creamos emociones”, ve la luz bajo el paraguas de dos **menús degustación** (Roque Guincho y Roque de Arona Hío) donde la **cocina canaria** está 100% presente en cada uno de los pases (Gamba OA, Tableta de nuestras costas con borrallera de **batatas**, Royal de **cochino negro**...), siempre [acompañados](#) por unas cartulinas que nos hablan del producto utilizado y, sobre un mapa, nos indican las zonas de procedencia en **la isla**.

Ofrecen **sabor**, coherencia, técnica, un equipo multidisciplinar (biólogos marinos, neurólogos, historiadores...) que recupera las **raíces gastronómicas guanches**... y el gusto por **los pescados**

[madurados](#) como claro elemento diferenciador. ¡Gran carro de **quesos canarios** con más de 50 variedades!

Estrella Verde

Es el premio más reciente y se concede a los restaurantes que suponen un modelo a seguir en lo que respecta a la gastronomía sostenible. El Archipiélago cuenta con un representante:

Muxgo

Este singular **restaurante** se encuentra en el lujoso **hotel Santa Catalina Royal Hideaway** y su propuesta es una auténtica oda tanto a la ecología como a la **sostenibilidad**. Un luminoso **comedor**, decorado con acuarelas de la artista Ana Beltrán y un mural que refleja alguno de los productos fetiche del **chef** Borja Marrero, es el espacio donde presenta unos **platos** de tinte actual-creativo que siempre toman como base materias primas con **ADN canario**, poniendo especial hincapié en las que proceden de su propia finca (**corteza de pino, millo, tunera, leche de su ganadería...**).



La oferta se concreta en tres **menús degustación** (Los orígenes, Lo más profundo de Tejeda y un **menú** ejecutivo que solo sirven los mediodías laborables, denominado **Sin olvidar el territorio**), con **platos sabrosos** a la par que elegantes, como su maravilloso **Camarón soldado de Mogán** macerado en **aceite de pipa de almendro quemada**.

Bib Gourmand

Este reconocimiento se entrega a esos establecimientos que mantienen una buena relación calidad/precio y donde destaca la **cocina** sencilla, pero elaborada de forma hábil, a un precio

asequible.

Estos son los restaurantes canarios reconocidos con este galardón:

Furancho La Zapatería, San Sebastián 57, El Aguarde, Silbo Gomero, La Bola de Jorge Bosch y El Secreto de Chimiche (Tenerife); El Equilibrista 33 (Gran Canaria); El Jardín de la Sal (La Palma) y El Risco (Lanzarote).

Los recomendados

Identifican una **cocina** de calidad que reconoce a los **restaurantes** que no [poseen](#) estrellas o Bib Gourmand, pero que sí brindan una agradable experiencia. En **Canarias** se incluyen en esta lista:

Brunelli's, Donaire, El Taller Seve Díaz, Etéreo by Pedro Nel, Goxoa, Il Bocconcino by Royal Hideaway, Jaxana, Kensei, Kiki, La Cúpula, La Sandunga, qapaq, Shibui, Txoko y Zumaque (Tenerife); Aguaviva, Kamezí Deli & Bistró, La cocina de Colacho, Lilium, Palacio Ico, SeBe y Tacande (Lanzarote); Casa Brito, Casa Romántica, Deliciosamarta, El Santo, Nákar, Qué Leche, Réver y Sorondongo (Gran Canaria); Casa Osmunda y El Rincón de Moraga (La Palma).

Una Gala Michelin con el corazón en Valencia y sin pistas sobre los premiados

La solidaridad con Valencia, azotada por la cruel tragedia que provocó la DANA, será indudable protagonista en la **gala Michelin**, la fiesta de **cocineros** y **cocineras** que se viste de largo este martes en el Auditorio y **Centro de Congresos Víctor**

Villegas de Murcia, la huerta de Europa, a partir de las 17:30 hora **canaria** y retransmitida en [directo](#) por el canal de **Youtube** y en **Facebook Live**.

La maestra de ceremonias será la periodista y presentadora de televisión y radio Ainhoa Arbizu y como ingrediente para sazonar la cita, el evento vibrará al ritmo de la música en directo de la banda murciana de rock indie Arde Bogotá.



Ainhoa Arbizu

Asimismo, un grupo de profesionales **murcianos** capitaneados por **González-Conejero**, **chef** del dos estrellas **La Cabaña Buenavista**, elaborará el menú de la cena, maridada con una selección de **vinos** de las denominaciones de origen **Jumilla**, **Bullas** y **Yecla** a cargo de **Luis Gutiérrez**, único **catador** del equipo de **Robert Parker** para **España**.



Lo cierto es que como ya sucediera en los días previos de la pasada edición de la **Gala Michelin**, desde la **guía roja** mantienen con firmeza la estrategia del silencio, un mutismo total y absoluto, sin filtrar ningún tipo de pista sobre los nombres de **los restaurantes** que resultarán premiados para de esta manera asegurarse el factor sorpresa del directo. Y aunque a priori nadie sabe nada, en algunos mentideros **gastronómicos** ya se rumorea que este año no se [coronará](#) ningún nuevo **tres estrellas**, rompiendo así la actitud generosa manifestada en las dos últimas ediciones, cuando se designaron

cuatro triestrellados, dos por cada año.

Para el resto de categorías se abre todo un abanico de posibilidades y probabilidades. **Canarias** cuenta con **dos biestrellados**, ambos en **Tenerife**: **El Rincón de Juan Carlos** y **M.B. Abama**, que salvo mayúscula sorpresa mantendrán intactos sus brillos.





Y si bien el verdadero valor está en mantenerse, el entusiasmo empuja a creer que el **Archipiélago** puede elevar algún **restaurante** más a este [prestigioso nivel](#), porque condiciones y talento no faltan, como es el caso de **NUB**, que con **Fer Fuentes** y **Andrea Bernardi** en los fogones luce una **estrella** y aspira a otra en esta otra **Gala Michelin**.

¿Tres nuevas estrellas para Tenerife?

Hasta 31 restaurantes estrenaron su primera **estrella** la pasada edición de la **Gala Michelin**, una categoría siempre abierta y donde la guía suele permitirse ciertas licencias. **Canarias** cuenta actualmente con ocho representantes en este escalón, un número que bien podría incrementarse con tan solo escoger algunas propuestas entre la valiosa bolsa de los **Bib Gourmand** y recomendados isleños.

Eso sin descartar la siempre habitual sorpresa, la de ese tapado que no figura en las quinielas y rompe con todos los pronósticos. Los rumores apuntan a que el Archipiélago podría sumar hasta cuatro tres nuevas estrellas que distinguirán a otros tres restaurantes de Tenerife, dos en el Sur y uno en el Norte, más otro en la isla de Lanzarote, un pronóstico que de cristalizar refrendaría aún más el liderazgo de Tenerife en el mapa gastronómico canario.

A todo esto, quién sabe si **Gofio**, el icónico restaurante de **cocina canaria en Madrid**, liderado por el tándem que forman **Safe Cruz** y **Aída González**, recuperará ahora desde su nueva ubicación aquella estrella que perdió en el año 2023 y que bien se merece rescatar.



Sin la repercusión mediática de las famosas **estrellas**, el listado de **Bib Gourmands** y **Recomendados** también representa un reconocimiento al trabajo y la profesionalidad de esos **restaurantes** que ofrecen opciones más asequibles pero siempre dentro de los márgenes de una **cocina** de calidad, y en el **Archipiélago** existen sobrados ejemplos.

Además, **la guía francesa** seguirá poniendo un acento especial sobre el concepto de la **sostenibilidad** a través de la **Estrella Verde**, distinción que reconoce a establecimientos y **chefs** particularmente comprometidos con la **gastronomía** sostenible y el futuro del planeta, y que en **Canarias** cuenta con un brillante representante: **Muxgo**, el proyecto que abandera **Borja Marrero** desde **Las Palmas**.

La revolución de las mujeres

Aunque la cuestión de género, por el escaso número de **mujeres galardonadas**, es un asunto sobre el que la guía nunca se había pronunciado abiertamente, ahora en cambio parece haber asumido

su papel como actor destacado, un claro intento de darle la vuelta a las cosas y que deja la impresión del anuncio de un incipiente cambio de tendencia.

De hecho, Michelin ha lamentado públicamente que no existan más cocineras con estrella -entendiendo eso sí que se conceden a los restaurantes- y ha apostado por llevar el espinoso tema a una mesa de debate que bajo el título ‘Mujer & Excelencia Culinaria’ se celebró hace unos días en la ciudad de Cartagena.

En los establecimientos de **alta cocina** de las **Islas** ofician un buen puñado de mujeres -no tantas como sería lo ideal- como el caso de la **chilena Fer Fuentes**, de **NUB**, que rompió el techo de cristal con su primera **estrella**, galardón que la ha llevado a ser considerada entre las mujeres más influyentes de su país y a formar parte del jurado del programa televisivo **Top Chef Vip Chile**.







También tocó el **cielo** la **lagunera Aída González** alma gemela de **Safe Cruz** en **el Gofio** original, en el barrio madrileño de los poetas, o la herreña **Icíar Pérez** en su etapa en las cocinas de **Poemas by Hermanos Padrón**, en el hotel Santa Catalina de Las Palmas, y de unos meses a esta parte en **Moral**, en la capital tinerfeña, con un original proyecto personal que comparte junto a su pareja **Juan Carlos Pérez-Alcalde** y que apunta muy buenas maneras.

Otro valor en femenino lo personifica **Diana Marcelino Bermúdez**, jefa de cocina en **El Secreto de Chimiche** y ponente

en diferentes ediciones de **Gastronomika** y **Madrid Fusión**, incansable en el rescate y la reinterpretación de los productos y la **cocina canaria**.



También **Jenisse Ferrari**, venezolana afincada en **Gran Canaria**,

donde hace diez años abrió el restaurante **Qué Leche!** para situarlo entre las propuestas **culinarias** más reconocidas a partir de un concepto de **cocina internacional** y desde la filosofía de compartir.











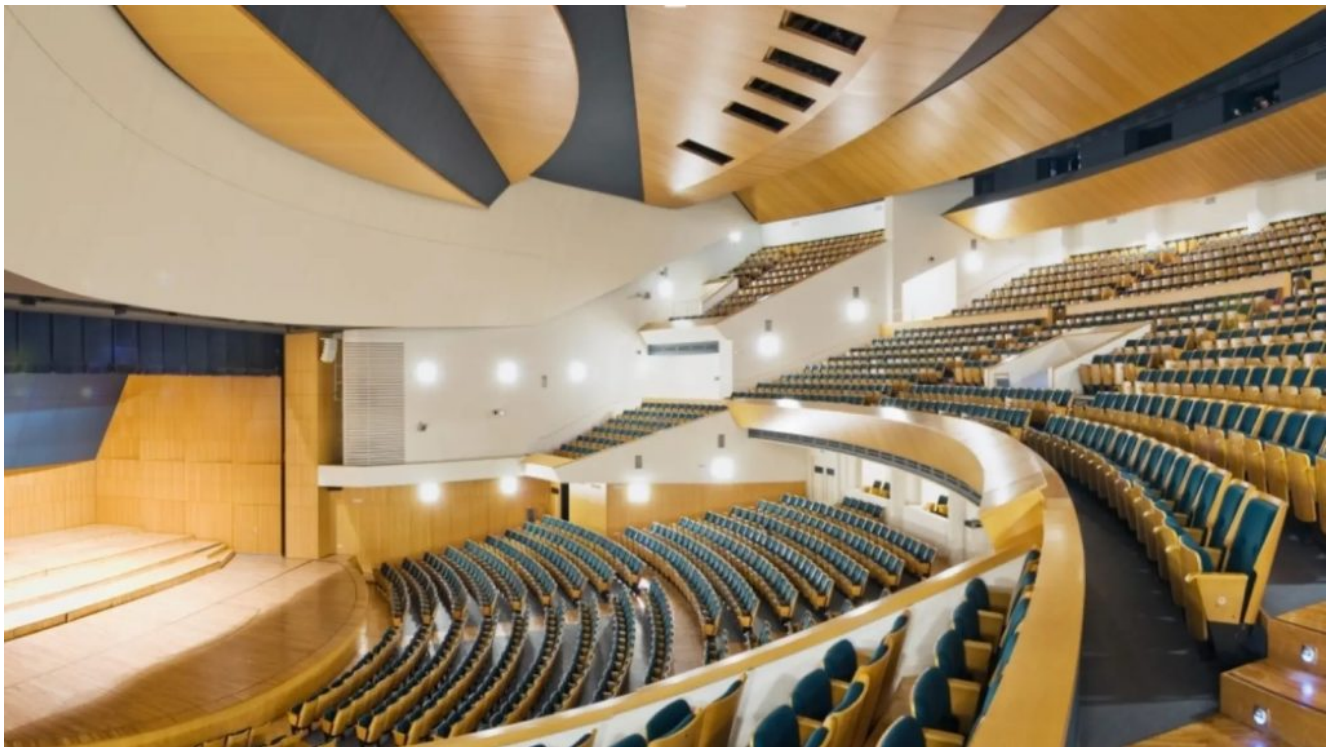
Una lista que crece

La lista bien podría incorporar nombres como los de la sabia gomera **Efigenia Borges** y sus **potajes de berros**(Casa Efigenia); la incombustible **Lola García** (La cocina de Dolores); los aires peruanos de **Rosalía Díaz** (qapaq) y **Leidy García** (Aroma & Sabor); la sabrosa cocina tradicional de **Chary Peón** (El Coto de Antonio); la finura con vistas a la mar de **Maribel** (Taberna Girón); el concepto universal de **María José Padrón** (La Gastro Tienda); la raíz marinera de **Lorena Machin** (Casa Juan); la propuesta de fusión de **Teresa Moon** (El Bento japonés); el espíritu viajero de **Marina Tudanca** (La Solana)... ç

Y tantas otras **cocineras**, algunas sin la visibilidad de sus compañeras, pero que aportan el inestimable acento femenino a la **gastronomía** hecha en las **Islas**.

¿Qué es una estrella Michelin?: verdades y secretos

Este martes 26 de noviembre se celebra en el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de Murcia la [Gala de la Guía Michelin](#), un acontecimiento esperado por el sector de la **restauración** que como cada año busca nuevas **estrella michelin** en el firmamento **gastronómico**, además de reevaluar las ya concedidas, para de esta forma garantizar que **el comensal** disfruta siempre de estándares de calidad.



Estrella Michelin

Los prescriptores de la famosa **guía roja** subrayan que estos galardones suponen un reconocimiento que se otorga a **los restaurantes**, sean del estilo que sean, atendiendo a su

propuesta de una **cocina excepcional**. A tal efecto se valoran cinco [criterios universales](#) y aplicados en cualquier lugar del mundo: calidad de los **ingredientes**, armonía de **los sabores**, dominio de la técnica, la personalidad del **chef** plasmada a través de su **cocina** y la regularidad a lo largo del tiempo y de la propuesta en su conjunto.



Entre sus fundamentos dejan claro que esta distinción se concede por lo que hay en el plato y nada más, de tal manera que el estilo de cocina de un restaurante, su decoración, su grado de formalidad o informalidad no influyen lo más mínimo en la concesión de la distinción.

Las personas encargadas de elevar **el juicio final** son un grupo de inspectores e inspectoras -sin precisar su número-, empleadas a tiempo completo y profesionales de la **hostelería** y **la restauración**, gente curiosa, **gastrónomos empedernidos** y apasionados de **la gastronomía** que trabajan desde el más

absoluto anonimato a independencia, aunque a veces algún cocinero confiesa alborozado y sotto voce haber recibido la tan ansiada visita.

Una vez cumplido el guion se reúnen y contrastan sus experiencias para tomar la decisión en equipo, de manera colegiada –**la essai de table o prueba de mesa**-, comiendo tantas veces como sea preciso en los locales aspirantes para analizar así su grado de regularidad, ya sea en el servicio de **almuerzo** o de cena como también entre semana o el fin de semana.



La tarea no es sencilla y exige fortaleza de espíritu y también física, sobre todo de **estómago**, y es que a lo largo del año estos jurados prueban tantos **platos** como pueden -llegan a realizar hasta 250 visitas- para asegurarse de que lo que sale de **las cocinas** responde a sus estándares de **alta calidad**.

En su liturgia se comportan como cualquier otro cliente, con el fin de pasar inadvertidos, evitando así un trato diferencial para garantizar que el lector viva su misma experiencia, objetiva. Además, frente a esa imagen

estereotipada que los caracteriza como comensales solitarios también suelen presentarse en los **restaurantes** en compañía de pareja, algún colega y, en ocasiones, incluso hasta en grupo.

Una duda frecuente: ¿la estrella se concede al chef o al restaurante? La respuesta es inequívoca, se otorga al establecimiento en su conjunto, no a un chef en concreto, porque se entiende que la buena cocina es siempre fruto de un trabajo en equipo, aunque de un tiempo a esta parte la figura del cocinero o cocinera se haya convertido en el centro de los focos.





Ahora bien, de igual manera que el brillo de **las estrellas** refulge, también se puede opacar. Este apagón puede ser consecuencia de varias circunstancias: cambios de gestión, traslados de domicilio, cierre, renunciaciones o por simple decisión de los inspectores, que pueden considerar que un **restaurante** no alcanza sus exigencias y por tanto le retiran esta **certificación de calidad**.

Con todo no existe una fórmula matemática secreta, tampoco magia, ningún brebaje ni elixir que por ensalmo consiga cautivar a los responsables de la Guía Michelin, quienes lo único que buscan es una cocina realmente excepcional. Algunas estrellas apuntan a la innovación mientras otras son tradicionales. Hay restaurantes que ofrecen menús del día, otros con propuestas a la carta... y los hay tanto formales como informales.

Mirazur: La Sinfonía Gastronómica de la Costa Azul

Mirazur La Sinfonía Gastronómica, a la orilla del **Mediterráneo**, en lo alto de una colina que domina la costa francesa, un **templo gastronómico** que combina naturaleza, innovación y una visión poética de la **alta cocina**. Detrás de este restaurante de **tres estrellas Michelin**, galardonado en múltiples ocasiones como uno de los **mejores restaurantes del mundo**, se encuentra el **chef** argentino **Mauro Colagreco**, un hombre cuya trayectoria **culinaria** refleja un espíritu cosmopolita y un respeto profundo por la tierra.

Colagreco, nacido en La Plata, **Argentina**, fue cautivado por el arte gastronómico desde joven. Su formación lo llevó a **Francia**, donde trabajó junto a algunos de los [nombres](#) más ilustres de la **cocina francesa**, como **Bernard Loiseau** y **Alain Passard**, absorbiendo las técnicas y la filosofía de la **alta gastronomía**. Sin embargo, su enfoque ha trascendido las fronteras tradicionales; su creatividad desbordante y su [compromiso](#) con los **productos locales** han creado un estilo único, en el que lo autóctono y lo experimental se encuentran en perfecta **armonía**.



Bernard Loiseau



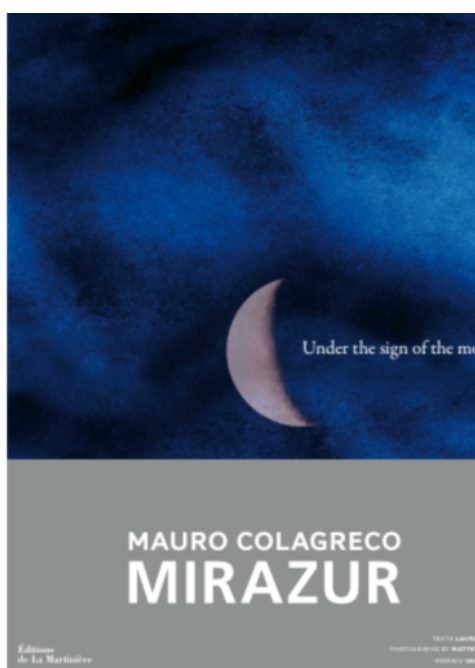
Alain Passard

Con **Mirazur**, **Colagreco** ha logrado convertir la **biodiversidad** en el núcleo de su propuesta, alineando los ingredientes con las **fases de la luna**. Esta conexión con el **calendario lunar** es mucho más que una cuestión de estilo; responde a una profunda

convicción de que la **naturaleza** debe marcar el ritmo de la **cocina**. Cada plato de **Mirazur** es una representación de los ciclos de la tierra, evocando una sensibilidad que va más allá de los **sabores**, para conectar a los comensales con el tiempo y el espacio.

La Nueva Temporada en Mirazur: Un Viaje Gastronómico a Través del Calendario Lunar

Mirazur abre ahora sus reservas para la **temporada de marzo de 2025**, ofreciendo a sus fieles seguidores la oportunidad de experimentar una propuesta inspirada en el calendario lunar de primavera. Colagreco ha imaginado un menú donde los sabores frescos, intensos y florales serán los protagonistas, anunciando la renovación de la naturaleza después del invierno. Esta temporada promete platos que invitan a una introspección sutil a través de la biodiversidad local y el encanto del Mediterráneo.



Para los amantes de la **alta gastronomía** y los **sabores del Mediterráneo**, reservar en **Mirazur** es más que asegurar una mesa; es un paso hacia un universo de sabores diseñados para los sentidos, donde cada bocado invita a viajar por el alma de

la cocina y la historia de Colagreco. La temporada de marzo, con su armonía inspirada en los astros, promete ser una experiencia inigualable, llevando a Mirazur a una nueva etapa de su sinfonía culinaria.

Mirazur: La Sinfonía Gastronómica de la Costa Azul



Mauro Colagreco

Cómo Reservar en Mirazur

Encuentros de Otoño en Mirazur

☐ **Menú Bosque:** una oda a la biodiversidad de la temporada. Reservar » (Disponible solo hasta el 15 de diciembre, menú de 6 platos, 350€ / persona)

☐ **Eventos privados con bodegas:** momentos únicos en la mesa de las mejores casas de vino. Reservar » (7 de noviembre: Artémis Domaines; 5 de diciembre: Château d'Yquem)

☐☐☐ **Trufas blancas de Alba:** almuerzos dominicales para descubrir las primeras cosechas de la temporada. Reservar » (3, 17 y 24 de noviembre, menú de 6 platos, 450€ / persona)

☐ **Cena a cuatro manos con el chef de tres estrellas Quique Dacosta:** una velada excepcional que celebrará la armonía entre el Mediterráneo y los terroirs del mundo. Reservar » (30 de noviembre, 450€ / persona)

☐ **Nochevieja:** una invitación a un viaje culinario alrededor del mundo. Reservar » (31 de diciembre, 750€ / persona)

Estas experiencias exclusivas de otoño en **Mirazur** ofrecen una vivencia **gastronómica** con los **fogones** de **Mauro Colagreco**, con eventos pensados para realzar los **sabores** y las **tradiciones** de la temporada.

Reservar una Mesa en marzo

Con acceso exclusivo y anticipado, descubra el calendario lunar de marzo para vivir una experiencia alineada con los ciclos de la naturaleza. Este acceso prioritario estará disponible solo por unos días antes de que las reservas se abran al público general en el sitio web de Mirazur.

☐ **Últimas mesas disponibles para noviembre**

Aún quedan algunas mesas en noviembre, reservadas exclusivamente para quienes desean hacer una reserva de última

hora. Aproveche esta oportunidad de disfrutar del cierre de la temporada de otoño en Mirazur.

Reservar una Mesa en noviembre

Cada reserva en Mirazur es una invitación a experimentar la creatividad de la cocina de Mauro Colagreco, que sigue los ritmos del Mediterráneo y los ciclos de la tierra, ofreciendo una vivencia irrepetible en cada temporada.

Restaurant Mirazur
30, Avenue Aristide Briand
06500, Menton, France

Telephone:
+33 (0)4 92 41 86 86

Mirazur: Una Experiencia Gastronómica Excepcional en la Costa Azul

El aclamado restaurante Mirazur, liderado por el chef Mauro Colagreco, anuncia con entusiasmo la apertura anticipada de reservas para enero de 2025 y las últimas oportunidades para disfrutar de su exquisita cocina en septiembre de 2024.

Mirazur, ubicado en Menton, Francia, ofrece unas vistas panorámicas al Mediterráneo que van más allá de lo cautivador.

Este restaurante se ha consolidado como un faro de la innovación gastronómica y la sostenibilidad.

Galardonado con tres estrellas Michelin y reconocido como el Mejor Restaurante del Mundo en 2019 por la famosa lista de los 50 Best Restaurants, Mirazur ofrece una experiencia gastronómica que trasciende fronteras y estaciones con sensaciones que alimentan hasta el espíritu.







El **chef Mauro Colagreco**, conocido por su **enfoque vanguardista** y su compromiso con la **gastronomía circular**, invita a los comensales a [explorar](#) un universo de **sabores inspirados en los jardines biodinámicos del restaurante** y la **rica biodiversidad de la región**.

Destacados de la temporada:

- **Acceso Exclusivo Anticipado:** Reservas para **enero 2025** ya disponibles para **clientes VIP**.
- **Menú Especial de Tomate:** Hasta el 15 de septiembre, disfrute de un menú de 6 platos (380€ por persona) que celebra las 85 variedades de tomates cultivados en los jardines de **Mirazur**.
- **Menú 'Univers':** La experiencia insignia de 9 platos (450€ por persona) continúa deleitando a los **gourmets** más exigentes.

- Últimas mesas de septiembre: Una oportunidad única para saborear el final del verano en la Costa Azul.





Mirazur es un **destino gastronómico** que promete despertar emociones y redefinir la **alta cocina contemporánea**. Con una filosofía centrada en la **naturaleza** y su incansable búsqueda de la excelencia, **Mauro Colagreco** y su equipo invitan a los amantes de la "buena mesa" a ser parte de esta extraordinaria **aventura culinaria**.

Para reservas e información adicional,
visite www.mirazur.fr