

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Reinvención de los sabores canarios en un festín culinario







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

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

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

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

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

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

Una joya gastronómica que enriquece Las Palmas de Gran Canaria







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

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

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

Richard Díaz Aguilar: El talento tras Sorondongo



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

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

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

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

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

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

Menú: sorondongorestaurante.com

Reservas: 928 28 51 93

Dos rones de Destilerías Arehucas, premiados en los prestigiosos “International Wine & Spirit Competition” IWSC

El concurso “International Wine & Spirit Competition” ha desvelado los resultados de la cata de su ultima edición, otorgando dos medallas de Oro a dos de los rones de la gama Selección Familiar de Arehucas, con puntuaciones de 98 y 96 puntos, destacando su calidad.

El 2023 está siendo un año muy productivo en lo que a reconocimientos se refiere para los rones de Destilerías Arehucas.

Al último galardón obtenido en la prestigiosa [Guía Peñín](#), donde el **Ron Añejo Selección Familiar 18 años** de la marca obtuvo una puntuación de **94 puntos**, enmarcándole en la categoría de Excelente, se le unen ahora dos medallas de oro en la reconocida **“International Wine & Spirit Competition” (IWSC)**.

International Wine & Spirit Competition desde 1969

La *International Wine & Spirit Competition* es uno de los concursos más prestigiosos a nivel mundial en la industria de los vinos y las bebidas espirituosas.

Fundada en 1969 por Anton Massel, se ha convertido en la

competición más grande de este estilo en la que participan más de 200 jueces de todo el mundo, evaluando vinos y espirituosos en numerosas categorías y otorgando puntuaciones en una escala de 0 a 100 puntos.



La International Wine & Spirit Competition (IWSC) es uno de los concursos más prestigiosos a nivel mundial

Los premios son asignados en una base de **Gold**

Outstanding (98-100 puntos), **Gold** (95-97 puntos), **Silver** (90-94 puntos) y **Bronze** (85-89 puntos). Estos reconocimientos otorgados por la IWSC son considerados de gran honor en la industria.

Dos galardones

Destilerías Arehucas ha obtenido en esta nueva edición dos galardones, “**Award Spirit Gold Outstanding**” con su *Ron Añejo Selección Familiar 12 años* y una [puntuación de 98 puntos](#); y el “**Award Spirit Gold**” con su *Ron Añejo Selección Familiar 18 años* y una puntuación de 96 puntos.

Ron Arehucas Añejo Selección Familiar 12 años es un ron de densa lágrima y color caoba con reflejos dorados.

Su paso por barricas de roble americano le dan unas notas aromáticas de frutos secos, madera y vainilla que le confieren complejidad. Esta riqueza de aromas se realza en boca con un paso redondo y delicado, dejando en el paladar una sensación de bienestar.

Ron Arehucas Añejo Selección Familiar 18 años es el resultado de un envejecimiento de 18 años en barriles de roble americano.



El 2023 está siendo un año muy productivo en lo que a reconocimientos se refiere para los rones de Destilerías Arehucas.

Con un elegante color caoba, posee intensos aromas a caña de azúcar y a madera, que subrayan este exclusivo ron de suave sabor dulce y armoniosa complejidad.

Carlos Iglesias, gerente de **Destilerías Arehucas**, ha celebrado estos premios confirmando que *"siempre es un honor obtener un reconocimiento de excelencia internacional, mucho más en unos premios como estos, con unos resultados que no hacen más que reforzar nuestro compromiso con la calidad de nuestros rones"*.

Sobre Grupo Arehucas

Grupo Arehucas, empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional

aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.

Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus rones, Arehucas ha logrado establecerse como un referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto, el arraigo y la tradición de la cultura de Canarias.

Haciendo juntos de Canarias el mejor destino gastronómico del Mundo

Un especial sentir nos da ver como Canarias se abre paso en el mundo de la gastronomía tanto a nivel regional, nacional y mundial.

Fotografías: Guía Repsol

Canarias & Gastronomía

Hace unos veinte años creamos este slogan “Haciendo juntos de Canarias el mejor destino gastronómico del Mundo”.

Para aquel momento la verdad que poco se creía en la [capacidad](#) de una mejora en las propuestas gastronómicas , solo un grupo bien reducido de comensales era el que acudía siempre a los eventos que ostentaban una nueva propuesta gastronómica.

Nos escribían por las redes diciéndonos que, si estábamos locos, si creíamos que eso pasaría en Canarias, que llegase a

ser el mejor destino gastronómico del mundo.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife. Islas Canarias

Muchos “soles” han pasado desde entonces y la evolución ha sido brutal, rápida si se quiere, pero efectiva. Quienes realmente han tenido la vocación de [cocinero](#) y se han mantenido, han logrado superarse, profesionalizarse, darse un puesto y lo han hecho con todos los honores.

Es importante que con la reciente entrega de Soles Repsol, donde jóvenes cocineros han logrado el reconocimiento de sus propuestas en los diferentes restaurantes.

Canarias – Jóvenes Talentos

Siempre hemos apostado por el talento joven, ya que son ellos los que tienen esa vena de lograr las metas, e ir más allá de tener un negocio o de ser un chef trabajador en un restaurante.

Si algo nos gusta de los premios Repsol es su tendencia a

impulsar a los jóvenes talentos mucho más allá que otras guías.

En estos premios podemos ver, ahora -no siempre fue así-, que hay más inclinación por descubrir talentos verdaderos, esos cocineros que llevan un fogón en su corazón y en sus manos.

Los premios hay que cuidarlos y alejarlos del amiguismo, de la parte comercial y de otros vicios que lamentablemente siempre pululan en sus alrededores.



Muxgo Las Palmas de Gran Canaria

Los cocineros que ganan uno u otro, estamos completamente seguros que quieren lograrlo a fuerza de méritos, de creatividad, de diferenciación unos de otros, de descubrimientos, investigación y claro, la aceptación de comensales en sus establecimientos.

Bravo Guía Repsol

Así que queremos primero que nada felicitar a Repsol por sus

cambios en cuanto a la selección de los ganadores y el trabajo de sus fiscales -falta por mejorar-, pero el trabajo y esfuerzo se nota.

Falta afinar detalles que demuestren año a año que la organización va a hacia la pulcritud en todo el proceso de selección, el cual también debe cuidar la equidad a la hora de entregarlos.



Nub Costa Adeje Tenerife



Bevir Las Palmas de Gran Canaria

Así que, con el mayor orgullo, les decimos a todos los que han visto ratificado sus soles y los nuevos que han recogido el premio nuestras más sinceras felicitaciones.

Están haciendo realidad las palabras de nuestro pionero slogan, "Haciendo Juntos de Canarias el mejor destino gastronómico del Mundo".

Todos y cada uno de los protagonistas de la gastronomía canaria debemos aportar nuestro grano de arena para seguir emprendiendo y logrando grandes metas.

Seamos periodistas, críticos, camareros, escuelas, productores, campesinos, cocineros, medios de comunicación, etc.

¡Bravo por todos!

Listado de restaurantes de Canarias

Gran Canaria

2 Soles

- La Aquarela Mogán.

1 Sol

- Bevir Las Palmas de Gran Canaria.
- (Novedad) Casa Brito Visvique-Arucas.
- El Equilibrista 33 Las Palmas de Gran Canaria.
- Embarcadero Las Palmas de Gran Canaria.
- Fuji Las Palmas de Gran Canaria. Los Guayres Mogán.
- Muxgo Las Palmas de Gran Canaria.
- (Novedad) Nelson Playa de Arinaga-Agüimes.
- Poemas by Hermanos Padrón Las Palmas de Gran Canaria.
- Qué Leche Las Palmas de Gran Canaria.
- Ribera del Río Miño Las Palmas de Gran Canaria.
- Seaside Grand Hotel Residencia Maspalomas.
- Tabaiba Las Palmas de Gran Canaria.

Lanzarote

1 Sol

- El Risco Caleta de Famara-Teguise.
- Isla de Lobos Playa Blanca-Yaiza.
- Kamezi Playa Blanca-Yaiza.

La Palma

1 Sol

- Casa Osmunda Breña Alta.
- El Sitio Tazacorte.

Tenerife

3 Soles

- El Rincón de Juan Carlos

2 Soles

- Abama Kabuki Guía de Isora.
- Bogey Playa de las Américas. M.B Guía de Isora.
- Nub Costa Adeje.

1 Sol

- (Novedad) AIE El Sauzal.
 - El Secreto de Chimiche Granadilla de Abona.
 - (Novedad) El Taller Seve Díaz Puerto de la Cruz.
 - Etéreo by Pedro Nel Santa Cruz de Tenerife.
 - Haydée La Orotava.
 - Kensei Adeje.
 - (Novedad) La Cúpula Adeje.
 - La Sandunga Tegueste.
 - San Sebastián 57 Santa Cruz de Tenerife.
 - Taste 1973 Arona.
-

Bodega Los Lirios: el sabor auténtico de Gran Canaria a través del enoturismo

Bodega Los Lirios en Gran Canaria ‘Un ejemplo de enoturismo y sostenibilidad en la industria del vino’

En la isla de [Gran Canaria](#), el vino es un tesoro muy apreciado por los locales y visitantes. Y en la [Bodega Los Lirios](#), ubicada en la zona de Las Palmas, los amantes del buen vino pueden encontrar sabores auténticos en un entorno único.

Fundada desde hace más de un siglo, la Bodega Los Lirios ha mantenido una tradición familiar en la elaboración de sus vinos, con métodos artesanales que han sido perfeccionados a lo largo de los años.

Desde la recogida de las uvas hasta el embotellado, todos los procesos se llevan a cabo en la propia bodega, asegurando una calidad excepcional en cada botella.

La filosofía de la bodega, se centra en la elaboración los vinos naturales; vinos que respeten la zona y sus características.

Los Vinos de la Bodega Los Lirios



Vino Tinto Los Lirios



Vino Tinto Llantén



Vino Blanco Los Lirios

Sólo elaboran dos tintos y un blanco. El vino tinto Los Lirios Denominación de Origen Gran Canaria y con una edición limitada de 830 botellas, está elaborado con 80% Listán Negro y con 20%

Castellana Negra. Crianza 4 meses en barrica roble francés.

El Llantén (fuera de la D.O), ideal para probar en su espacio gastronómico. Está elaborado con 60% Listán Negro, 40% Syrah Merlot y tempranillo,

Y el vino blanco Los Lirios Denominación de Origen Gran Canaria, se elabora con 80% Listán Blanco y 20% Malvasía Volcánica.

Todos tienen una cosa en común: el sabor auténtico de Gran Canaria que refleja la riqueza del terroir de la isla, con sus suelos volcánicos, el clima cálido y la influencia del mar.

Los Lirios es más que una bodega: es un lugar de encuentro para los amantes del vino y la buena gastronomía



En su restaurante 'Bochinche', los visitantes pueden disfrutar de una amplia selección de platos típicos canarios, preparados con productos locales y de temporada, cada bocado es una experiencia única para el paladar.

Enoturismo













La Bodega Los Lirios es también un destino ideal para aquellos amantes del vino que desean experimentar el enoturismo en Gran Canaria. Aquí te contamos todo lo que debes saber para disfrutar al máximo de esta experiencia.

En primer lugar, la bodega ofrece visitas guiadas por sus instalaciones, donde podrás conocer más sobre el proceso de elaboración de sus vinos. Durante la visita, tendrás la oportunidad de ver de primera mano cómo se cultivan y cosechan las uvas, cómo se prensan y fermentan, y cómo se almacenan y envejecen en barricas de roble.

Además, cada miembro de este pequeño equipo familiar, estarán encantados de guiarte a través de la cata de sus diferentes vinos.

Pero el enoturismo en Los Lirios no se limita a la visita y cata de vinos. La bodega también organiza eventos y actividades relacionadas con el mundo del vino y la gastronomía, como catas de vinos, maridajes, eventos temáticos, picnics y yoga entre viñedos, entre otros. Todo esto en un entorno natural impresionante, rodeado de campos de

viñedos y el paisaje de la isla.

Conecta con la naturaleza y el mundo del vino







Por último, si buscas una experiencia más completa, la bodega también ofrece la posibilidad de alojamiento propio, donde podrás disfrutar de la tranquilidad del entorno natural y sumergirte aún más en el mundo del vino.

Para ello disponen de Casa terrera canaria entre viñedos y suelo volcánico dentro del Parque Natural Protegido de Bandama con capacidad para 8 personas o el Apartamento Los Lirios; una antigua vinagrera convertida en un curioso apartamento canario y con capacidad para 4 personas.

¿Ya tomaste nota? si eres un amante del vino y estás buscando una experiencia única en Gran Canaria, la Bodega Los Lirios es un tesoro de Gran Canaria, un lugar donde el sabor y la tradición se unen para ofrecer una experiencia única a todos los visitantes.

Ya sea para degustar sus vinos, disfrutar de su gastronomía o simplemente para pasar un rato agradable en un entorno acogedor, Los Lirios es una parada obligada en cualquier viaje

a la isla.

Visita Guiada con Degustación:

Una visita por los viñedos y bodega con explicación de los procesos de elaboración, incluye:

Cata del vino tinto Los Lirios y picoteo de delicias locales.

Duración: 1:30 / 2 horas.

Recomendación: calzado cómodo y cerrado.

Mínimo: 2 personas.

¿Dónde? Cuesta Los Lirios, 24, Las Palmas de Gran Canaria, 35017

Planifica tu visita: bodegaloslirios@gmail.com (+34) 629584270
www.bodegaloslirios.com