

Royal Bliss entrega las placas de los “Restaurantes Recomendados” en la Guía MICHELIN España 2025 a 28 establecimientos de Canarias

- En concreto, catorce establecimientos de Tenerife y catorce de Las Palmas.
- Por tercer año consecutivo, se han otorgado estos distintivos que destacan el rol de estos restaurantes como impulsores económicos y turísticos en Canarias.
- Royal Bliss respalda esta iniciativa patrocinando las placas, reafirmando su compromiso con los restaurantes de excelencia y su apoyo a la gastronomía.

Royal Bliss, la gama de mixers premium, ha comenzado a entregar las placas de los ‘**Restaurantes Recomendados**’ en la **Guía MICHELIN España 2025** a 28 establecimientos de Canarias. Con esta iniciativa, en la que colabora por tercer año consecutivo, quiere mostrar su apoyo a la alta gastronomía de la región.

Por provincias, catorce establecimientos de **Tenerife** y catorce de **Las Palmas** han obtenido el reconocimiento de ‘**Restaurantes Recomendados**’ en la **Guía MICHELIN España** de este año, uniéndose a otros 724 que han recibido esta [placa](#), procedentes de distintas partes de España.

Los 28 restaurantes recomendados MICHELIN 2025 en **Islas Canarias**



Se trata de una placa que constituye un símbolo que identifica a **los restaurantes** y reconoce una cocina y un servicio de calidad. Además, supone una plataforma de reconocimiento de la importancia de estos restaurantes en sus respectivas ciudades y municipios, donde desempeñan un papel clave tanto desde el punto de vista económico como social.

Royal Bliss se ha sumado de nuevo a esta iniciativa patrocinando las placas, para destacar su importancia como agentes dinamizadores de la economía y el turismo locales.

La entrega de las placas representa una oportunidad para resaltar el impacto que estos restaurantes tienen en sus comunidades. Al reconocer su labor, se busca fomentar el crecimiento de estos

establecimientos, impulsando así tanto el desarrollo económico local como la creación de empleo y la promoción del consumo.

Al respecto, Miguel Pereda, director Comercial y de Marketing de la **Guía MICHELIN** en España y Portugal, dio la enhorabuena a “**todos los restaurantes que forman parte de esta selección y especialmente a las nuevas incorporaciones, destacando su excelente talento culinario y su importante implantación en España, con la mayor cobertura territorial de la Guía representando más del 60% de la selección, con un total de 752 establecimientos en 2025**”.

Igualmente, declaró que “**es un orgullo para la Guía MICHELIN contar con un partner como [Royal Bliss](#), comprometido con la gastronomía y que apoya, desde hace ya tres años, este evento de entrega de placas, haciendo posible que este distintivo tangible luzca en la fachada de todos los restaurantes Recomendados de nuestro país**”.

Por su parte, Rubén Casado, director de Desarrollo de Negocio de Coca-Cola Europacific Partners (CCEP), explicó que “**fomentar el consumo en los establecimientos es crucial, especialmente en aquellos que, día a día, demuestran una pasión por la gastronomía y mantienen altos estándares de calidad**”.



Los restaurantes con placa **MICHELIN** son el reflejo del esfuerzo y la dedicación de chefs y equipos que trabajan incansablemente para crear experiencias únicas, que no solo benefician al sector, sino que también dinamizan económicamente y enriquecen culturalmente sus regiones. Apoyarlos contribuye al crecimiento económico y al impulso de una cultura gastronómica de excelencia en las Islas Canarias”.

Royal Bliss ha colaborado durante los últimos ocho años con la **Gala** de presentación de la **Guía MICHELIN**, cuya última edición se celebró el pasado mes de noviembre en Murcia. En este evento, que se ha convertido en una referencia en el mundo de la **alta gastronomía**, se entregaron las distinciones de las Estrellas **MICHELIN** a restaurantes de España y Portugal.

¿Cuántos **‘mejores**

restaurantes' puede soportar el mundo?

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

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

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

El culto al ranking: estrellas, listas y estatuillas



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

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

Los premios han logrado algo verdaderamente extraño: han transformado la gastronomía en una carrera interminable, un

desfile donde la ansia de reconocimiento ahoga, en algunos casos, la autenticidad. Los chefs se han visto obligados a moldear su arte al ritmo vertiginoso de las listas, forzando su creatividad solo para complacer el mercado y ganar visibilidad.

El negocio detrás de los premios







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

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

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

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

La experiencia del comensal: entre el mito y la realidad



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

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

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

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

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

Una mirada hacia el futuro









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

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

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

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

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

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

¿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.

Donaire conquista la recomendación de la Guía MICHELIN

El restaurante, ubicado en GF Victoria, destaca por sus presentaciones y el enorme protagonismo del producto local.

El Restaurante Donaire ha conquistado la recomendación de la Guía MICHELIN con su innovadora propuesta gastronómica bajo la filosofía de **“Cocina viva con esencia local”**. Impulsado por un equipo joven y apasionado, el restaurante se ha destacado por su cuidada [oferta culinaria](#) en el hotel GF Victoria.

El telón de fondo de este logro se encuentra en la cuarta planta de GF Victoria, donde el equipo liderado por **Jesús Camacho** despliega una puesta en escena única. Destacando un meticuloso estilo pastelero, cada plato es concebido con una coreografía medida al milímetro.

La **Guía MICHELIN** destaca la propuesta gastronómica de **Donaire** como “una cocina actual de marcadas **raíces canarias** con presentaciones muy delicadas y enorme protagonismo para el producto autóctono”. El establecimiento, reconocido por su emplazamiento en una sala semicircular totalmente acristalada, destaca por su compromiso con la frescura, pureza y elegancia en cada plato.



El Restaurante Donaire ha conquistado la recomendación de la Guía MICHELIN con su innovadora propuesta gastronómica bajo la filosofía de “Cocina viva con esencia local”

La evolución en Donaire, nombre que transmite humildad y gallardía en la misma proporción, tiene como base de su concepto la apuesta firme por el producto local acudiendo a los productores y comerciantes de las islas que comparten la misma pasión por ofrecer la máxima calidad.

Entre los protagonistas que contribuyen a la singular propuesta gastronómica de **Donaire**, destaca Marcos, un pescador de [Lanzarote](#) cuya participación es fundamental para garantizar la **frescura y calidad** de los productos. Marcos emplea una alternativa de pesca artesanal conocida como pesca palangre, un sistema de arrastre meticuloso que selecciona únicamente peces de un tamaño específico. Este compromiso contribuye a la esencia local y sostenible que define la propuesta culinaria del restaurante.

El Menú Victoria se compone de tres etapas que se asocia con elementos musicales y teatrales. La experiencia se inicia con la obertura y subida de telón para mostrar una serie de *fingers foods* donde los comensales pueden disfrutar de la cocina de Donaire en pequeños bocados.

A continuación, se da paso al acto principal donde se desarrolla toda la trama de sabores marcados y texturas diferentes aplicando técnicas internacionales a los productos de proximidad. En este caso destacan los ñoquis, uno de los platos estrella de Donaire donde “utilizamos la papa bonita en combinación con el queso majorero para lograr una cremosidad que se asemeja a un efecto *coulant*, un concepto más propio de la pastelería”, resalta Jesús.



La papa bonita en combinación con el queso majorero. Donaire



Este plato se complementa con un fondo oscuro a base de ave y ternera, que se corta justo antes de servirlo con setas de temporada confitadas en mantequilla de cabra, creando pequeños bocados llenos de cremosidad y sabor.

No es de sorprender que el apasionado empeño del equipo por ofrecer una experiencia gastronómica haya llevado a que en muy poco tiempo el restaurante haya sido distinguido con la recomendación de la prestigiosa **Guía MICHELIN**.

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

Guía Michelin 2022 Taiwan

Nuevos restaurantes con dos y tres estrellas no aparecieron en la Guía Michelin Taipei de este año. En cambio, sí vio un aumento en cuanto a números de ciudades de Taiwan que comienza a cubrir la renovada guía automovilística.

No fue sino hasta 2018 cuando se presentó la primera edición de la guía Michelin Taipei, ya en el 2021 la guía comenzó a desvelar los mejores sitios para comer tanto en Taipei como Taichung.

Ahora en el 2022 el número de ciudades se elevó a 4 viendo cómo crece la información de la guía roja en ciudades como Taipei y Taichung, lo que ha hecho que la guía pase a llamarse Guía Michelin Taiwan.

Guía Michelin

“Si los restauradores se han enfrentado un año más a numerosos [retos relacionados](#) con la pandemia -desde la ralentización del turismo internacional hasta las medidas sanitarias puestas en marcha en los restaurantes para combatir la propagación del COVID-, los restauradores locales han seguido luchando día a día, innovando, para mantener el vínculo esencial con sus clientes.



Guía Michelin 2022 Taiwan

Nuestro 2022 es, por tanto, la ilustración de la fuerza y la vitalidad de la escena y la cultura alimentarias locales, que representan más que un punto de interés, un verdadero modo de vida.

Al añadir Tainan y Kaohsiung -dos ciudades con identidades culinarias propias que han impresionado a nuestros inspectores- a nuestra selección de restaurantes, también esperamos que nuestra selección satisfaga aún más a los gourmets locales e internacionales que buscan experiencias inolvidables, desde lugares elegantes hasta puestos de [mercados de comida](#) nocturna", dijo Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

2022 Taiwan

Un total de 170 restaurantes en Taipei, 68 en Taichung, 39 en Kaohsiung y 44 en Tainan, de los cuales solo uno ostenta tres estrellas, siete ya tienen dos estrellas en su haber y una treintena reciben la primera estrella.

Comenta Gwendal Poullennec, director internacional de las

Guías Michelin, pese a que las dos nuevas ciudades han sumado 83 restaurantes a la guía roja, sólo dos han logrado obtener su primera estrella Michelin.

En lo que respecta al renglón de tres estrellas, los críticos gastronómicos de la isla han coincidido de manera acertada en la estimación de no haber nuevos restaurantes con tres estrellas.

La revalidación

En tres estrellas, el restaurante cantonés Yigong del Hotel Junpin ubicado en la ciudad de Taipei logra mantenerse con su distinción. E

En dos estrellas la revalidación ha sido para The Guest House, Logy, L'Atelier de Joël Robuchon, TaipeiRaw Taïrroir, Shoun Ryugin y en Taichung JL Studio.

Las novedades

Estas llegan, como es lógico, en la categoría de una estrella ya que ha sido siete restaurantes en total quienes se han adjudicado en este 2022 su primera estrella, dos de ellos en la ciudad de Kaohsiung, sumándose a los que lograron revalidar su estrella.

Cinco en Taipei que son Yu Kapo, Holt, Paris 1930 de Hideki Takayama, sushi yoshi y Shin Yeh Taiwanese Signature.

Los BigGourmand

57 restaurantes en Taipei, 37 en Taichung, 27 en Tainan y 20 en Kaohsiung hacen un total de 141 locales, de los cuales, 59 son nuevas inclusiones.

Esta categoría, de la guía roja sirve dar información de locales de cocina correcta a un precio que no supere los 35 euros.