

La Guía Repsol reconoce a Canarias con 14 nuevos Soletes con solera

La Guía Repsol ha querido premiar en la décima edición de sus **Soletes con Solera** a aquellos establecimientos que reivindican la **tradición** como también a **jóvenes talentos** que han optado por volver a lo esencial y rescatar los **sabores** de siempre con un toque propio.

De los más de **300 galardonados** por La Guía Repsol están repartidos por el territorio español, a **Canarias** corresponden **14 premiados** que se reparten a [partes iguales](#) entre las dos provincias. Los **Soletes con Solera** se presentan hoy lunes, 11 de noviembre, en la ciudad de Córdoba.

Los galardonados de la provincia tinerfeña son:

Casa de comidas Leni, El Sauzal (Tenerife).

En el barrio de Ravelo se encuentra este local donde ofician **cocineras** amantes de su trabajo. En su **carta**, que va variando según la **temporada**, ofrecen opciones como como **almogrote**, **potaje de berros**, **quesos con tomate**, **escaldón**, **garbanzas**, **huevos estrellados**, **timbal de atún**, **churros de pescado**, **bacalao encebollado**, **papas rellenas**, **carne cabra**, **asadura**, **carne de cochino**... También destacan sus **postres caseros**.



La Morra, La Esperanza (Tenerife).

Está situado en el Camino de Las Rosas, donde el matrimonio formado por **Ricky y Cruz** ofrece **platos** como la **sopa de cabra**, **ensalada templada de la casa**, una deliciosa **ensaladilla de batata** y **guisos** como el **bacalao encebollado**, **las potas**, una **carne fiesta** o la **cabra**, con los [matices](#) de su elaboración con **vino tinto**. Y destacan las **carnes a la brasa**: **chuleta**, **secreto**, **entrecot** o **bichillo**.



Restaurante San Diego, La Orotava (Tenerife).

En su amplia carta ofrece **sabores de la tradicional parrillada de carne canaria: pollo, bistec de cerdo, solomillo, entrecot, chistorras, morcillas o conejo**. La mayoría de estas **carnes** van acompañadas de los **mojos** y de la **salsa especial de aguacate, receta secreta** de la abuela Rafaela. Todo esto sin olvidar el **pescado fresco** de las islas.



Cafetería Atlantis, Santa Cruz de Tenerife (Tenerife).

En pleno corazón de la **capital tinerfeña**, en el mismo local donde estuvo emplazado el mítico **Bar Atlántico**, este local presta servicio de **cafetería** y también ofrece comidas en una amplia terraza. Como plus ha incorporado el servicio de **arrocés y fideuás** a cargo de **Aday Martin**, quien se proclamó subcampeón del mundo en un reciente **campeonato internacional**

celebrado en Valencia.



Restaurante San Antonio del Monte,

Garafía (La Palma).

Está situado, como su nombre indica, en San Antonio del Monte, en pleno corazón de la **Villa de Garafía**, junto al Área Recreativa y Zona de Acampada. Su oferta gastronómica se basa en **platos típicos: queso asado, croquetas, garbanzos, potaje de trigo, carne de cabra, carne, chuletas y costillas de cerdo a la brasa.**



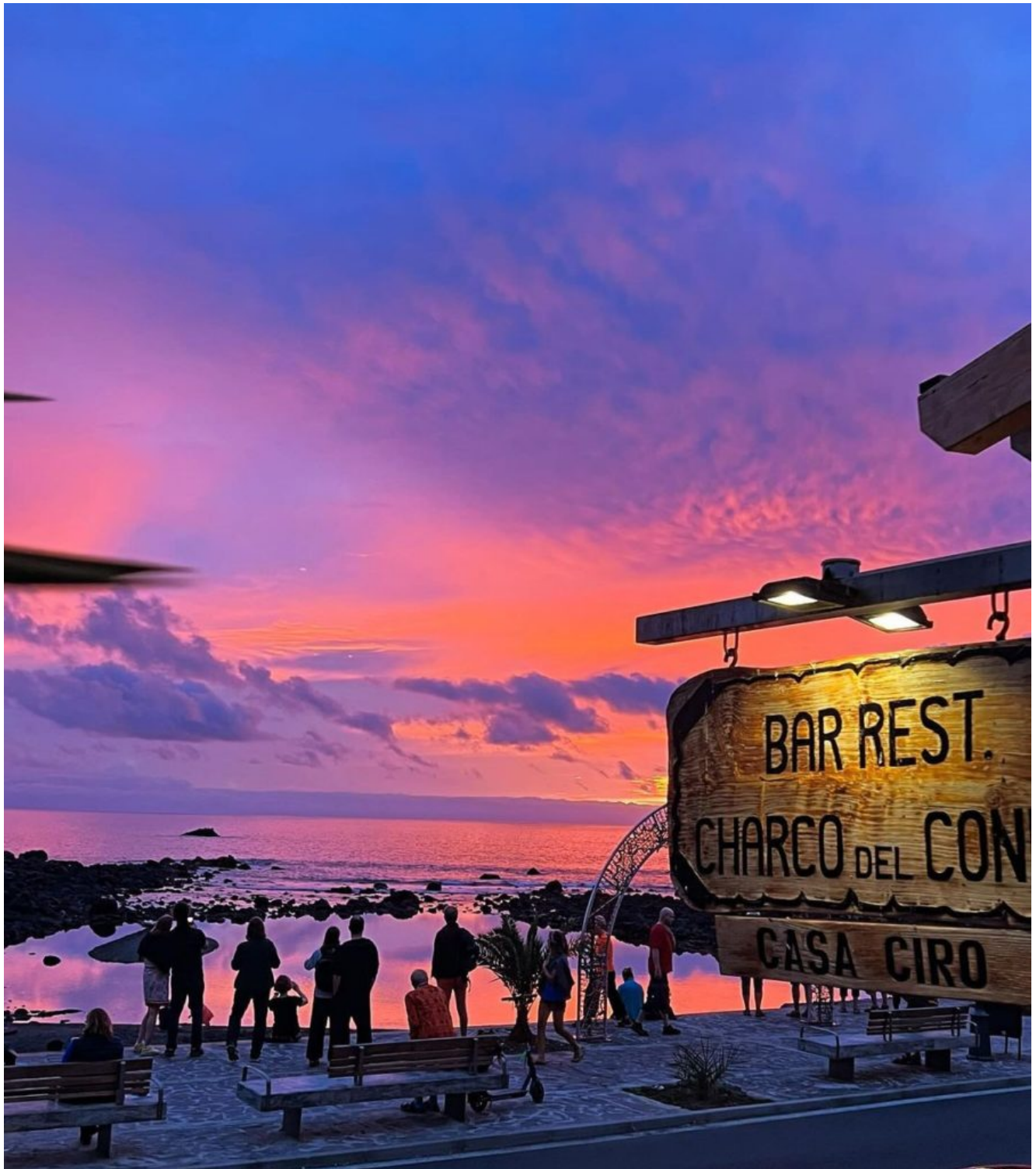
Mesón Jarera, San Andrés (El Hierro).

Este sencillo local, ubicado en la **isla de El Hierro**, es reconocido por sus **carnes a la brasa y verduras a la parrilla**, una oferta que también se acompaña de **platos de la gastronomía tradicional** como la **carne fiesta** o las **garbanzas**, además de **croquetas, ensalada, queso con miel...**



Restaurante Charco del Conde, Valle Gran Rey (La Gomera)

En la avenida del mismo [nombre](#), en el municipio gomero de **Valle Gran Rey**, este local de amplia terraza con **vistas al mar** destaca por su oferta de **pescado fresco**, como **pargo**, **mero**, **calamares**, **chocos**... También sirven **croquetas** y **arroces**. Vale la pena probar el **almogrote** y el **mojo de almendras**.



**Los otros siete Soletes de la Guía Repsol
recayeron en:**

- **Restaurante La Travesía de Triana en Las Palmas de Gran Canaria.**
- **Bar Tatono en Las Palmas de Gran Canaria.**

- Bar Hermanos Díaz en Arucas, **Gran Canaria**.
 - Restaurante La Majada en Artenara, **Gran Canaria**.
 - Restaurante Casa Tomás en **Teguise, Lanzarote**.
 - Teleclub de Tao en **Teguise, Lanzarote**.
 - Restaurante Mis Abuelos en **Morro Jable, Fuerteventura**.
-

La gala de los Soles 2025 se celebrará el 17 de marzo en el Teatro Guimerá

Una vez conocido que **Tenerife** es la sede elegida para acoger la gala de entrega de los **Soles de la Guía Repsol** en su edición de 2025, el **Salón Noble del Cabildo insular** fue el escenario donde se presentó en sociedad esta relevante cita que ya tiene fecha definida para su acto central: el domingo, **17 de marzo**, en el santacrucero **Teatro Guimerá**, la popular **Bombonera chicharrera**.

La directora de la **Guía Repsol**, Maria Ritter, desvelaba en rueda de prensa que bajo el lema '**El Sol sale en Tenerife**' no sólo **Santa Cruz**, sino todo el [territorio](#) insular lucirán el brillo de convertirse en capital **gastronómica** española, anunciando además el desarrollo de un programa paralelo de actividades que contarán con la presencia de reputados **cocineros nacionales** que oficiarán en diferentes locales y en lugares como la **Recova**, estableciendo un contacto directo con la ciudadanía para así sumarla activamente a este **festival gastronómico**, que no dudó en asociar al de un festivo ambiente **carnavalero**.



Maria Ritter

Lo cierto es que la designación de Tenerife no es producto de la casualidad, sino el resultado de un concienzudo trabajo que se ha labrado en el tiempo, desde el esfuerzo económico y la complicidad del sector público y el privado.

A juicio de Ritter, la Isla “lleva años desarrollando una estrategia [inteligente](#) que ha puesto en valor la **gastronomía** autóctona y la visibilidad de esos **productos** que hablan del lugar”, unos principios con los que la Guía Repsol se siente identificada.

*El propósito no es otro que descubrir “nuevos talentos que reivindiquen las raíces de la **cocina canaria**”, adelantando que al actual listado se sumarán nuevos reconocimientos, apoyados en proyectos anteriores que en su momento abrieron el camino de la identidad isleña.*

Y subrayó la directora como factor determinante para optar por **Tenerife** como sede que “ya era hora de forjar una alianza que profundizara en la visibilización de una **cocina** con enorme proyección, de productos únicos que sólo aquí se pueden probar”, poniendo el acento en “**una gastronomía** que es expresión de una cultura que se ha protegido gracias a la transmisión del conocimiento de generación en generación”.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, destacó que para Tenerife significa “dar un paso más, firme y con mucha determinación para ser

foco de atención de la gastronomía nacional, a través de uno de sus eventos más reconocidos como es la Gala 2025 de la Guía Repsol". Afonso añadió que ser la sede de esta cita consolida a la Isla "como referente", lo que también representa un impulso social y económico.



Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife. Por su parte, la consejera delegada de **Turismo de Tenerife, Dimple Melwani**, señaló que la **gastronomía** abre "una gran oportunidad para la proyección **turística**" de la Isla, además de ser un escaparate para mostrar la calidad y singularidad de la producción local.

En opinión de Melwani, "la **gastronomía en Tenerife** se ha convertido en un sector clave y estratégico que nos permite afianzar el desarrollo social y económico, gracias a su capacidad para generar empleo, cuidar nuestro patrimonio

cultural y seguir potenciando el **turismo gastronómico** como atractivo de nuestra oferta turística”.

Por último, arropado por la presencia de una nutrida representación de los **cocineros** y **cocineras** de la Isla galardonados por la **Guía Repsol**, Juan Carlos Padrón, cabeza visible de **El Rincón de Juan Carlos** (tres Soles), aseguró que “**Tenerife** crece, los **Soles** crecen y nada mejor que la **Guía Repsol** para verlo”. Además, advirtió de la importancia que para la **gastronomía isleña** representa un evento de esta envergadura, “que sitúa a **Tenerife** en el centro del panorama nacional”.



Chef Juan Carlos Padrón, de ‘El Rincón de Juan Carlos’ (Tres Soles Guía Repsol)

Canarias atesora un nutrido grupo de restaurantes reconocidos por la Guía

Repsol.

Tres Soles

El Rincón de Juan Carlos. Después de años cocinando y haciendo magia en un pequeño local de Los Gigantes, El Rincón de Juan Carlos vive su mejor momento en un nuevo y elegante espacio en la costa de Adeje.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife. Islas Canarias
Allí, **Juan Carlos y Jonathan Padrón, Raquel y María José** lucen su propuesta **gastronómica** sin límites, una **cocina** de raíces que venera **el mar**, el buen **producto** y los sabores marcados que tanto les identifica -como la **anguila ahumada** y **angulas a la Benedictine** o el **turrón de morcilla canaria**-. Ellos son los mismos de siempre, pero con más ilusión y ganas que nunca de comerse el mundo y seguir sorprendiendo en cada bocado (**Royal Hideaway Corales Beach**. Adeje, Tenerife).

Dos Soles

Bogey

Jesús González es un referente de la **cocina creativa** y **canaria**. Ofrece una propuesta primordialmente europea, adaptada a la clientela internacional del **hotel Las Madrigueras**. Al margen de la carta también propone un menú degustación basado en **platos** de **raíz canaria**. (Hotel Las Madrigueras, calle Meandro, 3, Playa de Las Américas, Tenerife).



M.B. Abama

Erlantz Gorostiza, de origen vasco, ofrece en el M.B (**Martín Berasategui**) una cocina donde el **talento**, la **creatividad**, la **imaginación**, el buen hacer y una materia prima extraordinaria suponen una constante.



Cualquier **plato** merece la recomendación, pero sobresalen la **ventresca de atún** a la parrilla sobre espaguetis de **caldo dashi ibérico**, la **pechuga** de pichón a la llama sobre **cacao**, espuma de encurtidos, **remolacha** y **yogur crujiente**. El servicio de sala, muy cualificado. La **bodega** atesora más de 700 referencias. (**The Ritz Carlton**, Calle María Zambrano. 2, Carretera General Km. 9, Guía de Isora, Tenerife).

Nub

La pareja que forman el italiano **Andrea Bernardi** y la chilena **Fernanda Fuentes-Cárdenas** han consolidado en el **hotel Bahía del Duque** una propuesta **gastronómica** elegante y **mestiza**, una cocina de búsqueda y rescate de sus **orígenes** que tiende puentes entre **América** y **Europa**.



Es ya la tercera ubicación de **NUB**, restaurante que presta atención a la **despensa local** y donde afloran las **raíces** de sus responsables en la puesta al día de iconos como **el ceviche**, la **ensalada caprese**, el **turrón de vino** y la **sopa minestrone**. La experiencia recorre tres espacios y también destacan la oferta de **panes caseros**, el apartado dulce y una de las **bodegas** mejor surtidas de **Canarias**. (**Hotel Bahía del Duque**, **Avenida de Bruselas**, s/n, Adeje, Tenerife).

La Aquarela

Está situado frente al mar, en la zona turística del sur de **Gran Canaria**. **Nikola Ivicic**, como jefe de sala, y el **chef Germán Ortega**, en los **fogones**, forman un **tándem** imbatible con un **menú degustación** cambiante cada cuatro semanas.



Un referente en la isla de la **alta gastronomía canaria**, donde las **carnes rojas**, los **pescados** de la zona y los **mariscos** de primera calidad son los protagonistas en un local con más de 30 años de vida. (**Apartamentos Aquamarina, Barranco de la Verga s/n, Mogán, Gran Canaria**).

Etéreo by Pedro Nel

El colombiano **Pedro Nel Restrepo** lleva años cosechando éxitos al frente de su restaurante tinerfeño. Aferrado a la **materia prima** y a la **parrilla**, se sirve de la **despensa canaria** para abordar una **cocina de mercado** con marcados toques **latinos** especialmente apreciables cuando elabora platos como el **bacalao encocado** o el **ceviche** de **sama roquera** con **camote**, **canchas** y **sorbete de piña-cilantro**.



Pedro Nel Restrepo un referente en la capital tinerfeña

No obstante, junto al contraste evidente entre el **producto nacional** desnudo (**jamón de bellota 100% ibérico, anchoas de Santoña, quesos**) y **platos** reinterpretados de inspiración **latinoamericana**, merecen apartado propio las **carnes** maduradas de **vacas** simmental, frisona, **rubia gallega** y **black angus**. La fusión, meditada y contenida, está servida. (**Calle San Antonio, 63, Santa Cruz de Tenerife**).

La Cúpula

El **chef Rubén Cabrera** anuncia **alta gastronomía, cocina** de lujo en un **restaurante** de autor ubicado en el interior del **cinco estrellas** Jardines de Nivaria, magnífica atalaya con vistas al mar y a **Costa Adeje**.



Para el Chef Rubén Cabrera un reconocimiento muy justo para una gran carrera

Bajo la representación de una colorista **supernova**, el comensal disfruta de **notables atardeceres** y de una propuesta **gastronómica** que no pierde de vista la **tradición canaria**, ni la **francesa**. El sutil ejercicio de **fusión** se plasma en una serie de **menús** que no desatienden al **vegetariano** y donde la **ostra** se adereza con **ají panca**, el **cherne** con **pil-pil** de **plancton** e **hidromiel**, y la **vaca** con **trufa** y **rocoto**. (Calle París, s/n, Playa Fañabé, Adeje, Tenerife).

Un Sol

AIE, Char Fuego y Brasas, El Secreto de Chimiche, El Taller de Seve Díaz, Haydée, Il Bocconcino, Kensei, Kiki Japanese, La Sandunga, Lajar de Bello, San Hô, San Sebastián 57 y Taste 1973 (Tenerife); Casa Brito, El Equilibrista 33, Embarcadero, Fuji, Los Guayres, Muxgo, Nelson, Poemas by Hermanos Padrón, Qué Leche, Ribera del Río Miño, Seaside Grand Hotel Residencia y Tabaiba (Gran Canaria); El Risco, Isla de Lobos, Kamezi Deli & Bistro y SeBE (Lanzarote); Casa Osmunda y El Sitio (La

Palma); 8Aborigen (El Hierro).

A ellos se suman los establecimientos recomendados y aquellos que lucen la categoría de **Solete**.

Tenerife acogerá la Gala de los Soles 2025 de la Guía Repsol

Por primera vez en la historia, la **Gala de los Soles** de la **Guía Repsol** se celebrará en **Tenerife**, posicionando a la isla en el escenario **gastronómico** nacional. Este lunes 28 de octubre, a las 12:30 horas, el **Salón Noble del Cabildo de Tenerife** será el espacio de una [rueda de prensa](#) especial para presentar oficialmente este logro, resultado del esfuerzo conjunto y la visión del **Cabildo de Tenerife**.

El evento contará con la presencia de figuras clave: Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife; Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo; María Ritter, directora de la Guía Repsol; y el chef Juan Carlos Padrón, de ‘El Rincón de Juan Carlos’ (Tres Soles Guía Repsol), quienes serán portavoces de este avance que une

talento local y visión institucional.



Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo de Tenerife



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol



Chef Juan Carlos Padrón, de 'El Rincón de Juan Carlos' (Tres Soles Guía Repsol)



Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo

Gala de los Soles

La celebración de la **Gala** en la isla no solo realza la riqueza de la **gastronomía tinerfeña** y del **archipiélago** en general; también contribuye a atraer más visitantes a un destino que vive en gran medida del **turismo**. Para **Tenerife**, cuya identidad se nutre de la **hospitalidad** y el atractivo de su **cocina**, la llegada de un evento de esta magnitud es un impulso a su imagen y una invitación a los amantes de la [buena mesa](#) a descubrir su autenticidad.



Gracias al esfuerzo estratégico del **Cabildo de Tenerife, Canarias** sigue consolidando su presencia en el mapa **culinario** global, reforzando su [economía local](#) y fortaleciendo su prestigio como destino de referencia. Esta **rueda de prensa** marca el inicio de un camino hacia la **Gala de 2025**, dejando claro que **Tenerife** tiene el **sabor**, el talento y la capacidad para ocupar un lugar destacado en el panorama **gastronómico** nacional e internacional.

**“Mi filosofía radica en la
conjunción de todas las**

piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Para muchos, se trata del mejor servicio de sala de Madrid, y es que Óscar Marcos realiza un trabajo impecable en Alabaster, un restaurante con notas atlánticas, perteneciente al grupo Alborada (estrella Michelin en La Coruña). Estamos ante un gran profesional, el que protagoniza cada día [Óscar Marcos](#) en el restaurante Alabaster de Madrid.

Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Cuéntanos, ¿cómo y cuándo comenzaste tu vinculación con la hostelería?.¿Cuánto tiempo llevas en el oficio?

Oscar Marcos.- Muchas gracias por tu presentación y reconocimiento Ángel. Mi vinculación con la hostelería empezó en el I.E.S. Hotel Escuela de Hostelería de Colmenar en el año 2001. Terminé mis estudios de bachillerato y decidí embarcarme en ésta rama de la Formación Profesional. Realicé mis prácticas en Septiembre del 2002 en el Restaurante Zalacaín, donde verdaderamente puede aprender la pasión por éste oficio, de la mano de maestros como Custodio López Zamarra, Benjamín Urdiaín y José Jiménez Blas.

Ángel Marqués.- [Alabaster](#) es, sin duda, una de las más claras reseñas en cuanto al trabajo de sala se refiere en Madrid, ¿cómo diríais que lo has conseguido?

Oscar Marcos.- Para nosotros es un orgullo el poder hacernos un hueco entre los mejores servicios de sala de Madrid. Realmente se consigue gracias al esfuerzo de todo el equipo y

sobre todo primando valores como el trabajo en equipo, la disciplina, orden, constancia, sacrificio, honestidad con el cliente. En definitiva, buscamos que todo el personal demuestre la pasión por el oficio de la restauración.

Empezamos hace ya casi 8 años y sin duda seguimos con la misma ilusión del primer día, condición indispensable para la realización de ésta profesión. Para mí es una forma de vida y una diversión el poder trabajar todos los días con todo el equipo que forma la familia Alabaster.



“Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal”, Oscar Marcos, Jefe de sala Alabaster

Ángel Marqués.- Desde tu punto de vista, ¿cómo definirías tu estilo en la sala?

Oscar Marcos.- En éstos años donde tanto ha ido cambiando la Restauración y sobre todo el servicio se sala, yo he seguido defendiendo los valores primarios. En mi equipo es fundamental que todo el personal demuestre una actitud positiva, que se entregue al cliente con solidaridad, que seamos capaces de

trabajar en equipo y que haya muchas ganas de agradar al cliente. Esto es lo que llamamos el ADN Alabaster.

El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando y que seamos capaces de transmitir a nuestros clientes que realmente disfrutamos con lo que hacemos.

Desde el recibimiento al cliente, la explicación de los platos, el servicio de vinos, hasta la despedida, es fundamental que nuestro público note que todo funciona como las agujas del reloj y no haya lugar a la improvisación.

No creo en una única figura en un restaurante. Mi filosofía radica en la conjunción de todas las piezas del personal, haciendo que todos se sientan importantes y seamos capaces de brillar en equipo.



El estilo que me gusta imponer en los servicios está basado en hacer que el equipo se sienta cómodo trabajando Foto: elespañol.com

Ángel Marqués.- Tras años de experiencia en el sector, ¿cuáles dirías que son, a rasgos generales, las premisas sobre las que se debe asentar un restaurante para tener éxito?

Oscar Marcos.- Hay varios factores que son importantes en las bases de un Restaurante. En mi opinión las principales, son:

- Determinar una filosofía de trabajo donde todo el equipo crea en lo que se hace.
- Ser capaz de adaptar las ideas del negocio a las necesidades que nos marca la clientela.
- Respetar la materia prima y su tratamiento.
- Buscar equilibrios entre personal, gastos fijos, materia prima y ventas.

Ángel Marqués.- Y hablando en concreto de la sala. ¿Cuáles dirías que son los pilares sobre los que se debe estructurar el servicio de sala para que un restaurante llegue a lo más alto?

Oscar Marcos.- Bajo mi punto de vista, hay varios factores, pero quizá los principales pilares son:

- El equipo tiene que creer en la filosofía que marca el Director de sala para poder transmitir esos valores entre todos.
- El personal debe cumplir con unos valores que sean comunes entre todos y no haya diferencias entre ellos.
- Hay que marcar etapas de descanso apropiadas, condiciones laborales acordes a un restaurante de prestigio y valorar el esfuerzo de cada uno de ellos.
- Obtener una alta motivación que sea constante de tal forma que nunca se baje el nivel de servicio.
- Es vital tener una formación constante para que puedan aprender los novatos de los más veteranos.
- Y sobre todo, que el equipo sea feliz con lo que hace, que no sea una monotonía ir a trabajar a un restaurante, sino que sea una experiencia positiva que se pueda compartir con nuestros clientes.

Ángel Marqués.- Desde luego, desde que te conozco te he observado como llevas a cabo tu trabajo y es digno de alabar,

¿me podías contar cómo organizas tu trabajo diario?

Oscar Marcos.- Lo primero agradecerte de nuevo tus palabras. Cuando voy al restaurante lo primero que hago es hablar con el personal, y tantear como se encuentra el estado anímico del equipo. Esto es fundamental para mantener un nivel de positividad alto. Hay que ir apoyando a los miembros del equipo que estén en un nivel más bajo. Después observo las reservas diarias e intento visualizar que tipo de servicio será el que mejor se adapte a los clientes del día, en función de sus gustos, horas de llegada, volumen de reservas, etc...

Antes del servicio organizo al equipo por rangos, colocando a los camareros en función de los distintos perfiles de clientes que tengamos, para intentar arropar al personal con menos experiencia. A la hora del servicio es muy importante ir tomando las comandas marcando un tempo adecuado para que la cocina pueda ir produciendo sin que haya retrasos en los tiempos. Una vez que todo el servicio empieza a funcionar ya empieza la etapa de relajación donde puedes compartir con los clientes distintas opiniones y veladas que hacen que disfrutes del servicio.



En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país

Foto: clandevinos.com

Ángel Marqués.- En cuanto a la selección de vinos, también muy elogiada por la crítica, ¿qué criterios sigues a la hora de elaborar la carta? ¿Hay también mucho “atlántico”?

Oscar Marcos.- La carta de vinos de Alabaster cuenta actualmente con 850 referencias de vino. Contamos con referencias de todo el panorama internacional, buscando que haya representación de casi todas las zonas vinícolas importantes con sus uvas referentes. Aproximadamente un 30 %

de los vinos son de otros países (Alemania, Francia, Italia, Portugal, Austria, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, Argentina, Chile, EEUU).

En cuanto a las referencias nacionales principalmente buscamos representar las principales bodegas de nuestro país, así como a los pequeños productores, buscando la tipicidad de cada zona y las uvas más representativas.

El movimiento de vinos Atlánticos nos apasiona, primero porque acompañan muy bien a nuestro tipo de cocina y segundo porque hay una gran revolución de los blancos y tintos gallegos, donde podemos encontrar variedades de uva que son desconocidas (Loureiro, Espadeiro, Caiño, Ferrón, Bastarda, Merenzao, etc...) y que dan grandes vinos.

Para confeccionar la carta de vino, contamos con una red de 64 distribuidores diferentes, los cuales nos apoyan a incorporar todas las referencias que disponemos.

Ángel Marqués.- ¿Eres de la opinión de comer cada plato con un vino diferente o piensas que es mejor maridar con un solo vino a lo sumo dos?

Oscar Marcos.- Cada vez soy más partidario del sentido común a nivel de vinos. Creo que hay momentos para cada cosa. Hay veces que me divierte probar un vino con cada plato y disfrutar con grandes maridajes. En cambio, hay otras veces donde voy a realizar una comida en la que voy a hablar de otros temas, donde lo que me apetece es elegir un solo vino que acompañe a toda la comida de forma elegante.

Ángel Marqués.- Por último, ¿qué consejos le daríais a un camarero que quiera llegar lejos en la profesión?

Oscar Marcos.- El principal consejo que les daría es que estamos en una profesión donde todo se aprende, por lo que necesita de una formación constante. Eso se consigue con una inquietud y entusiasmo diario por lo que hacemos, lo que le

permitirá cada día aprender algo nuevo y ser mejor camarero cada día.

Hoy en día necesitamos que un camarero esté formado en todos los ámbitos posibles (idiomas, coctelería, quesos, aceites, vinos, destilados, etc....)