

Teguesteando con vino: cuando el brindis es también un acto de resistencia

Hay eventos que trascienden el puro ocio. Que, sin pretenderlo, se convierten en un pequeño acto de resistencia cultural, en un brindis a la esperanza frente a un panorama que no siempre acompaña. Anoche, la **Plaza de San Marcos de Tegueste** volvió a ser ese espacio simbólico donde la gastronomía, el vino, la moda y la música se unen para algo más que pasar una velada: **se unen para defender un modo de vida, una economía de cercanía y una identidad que no quiere desaparecer.**

La cita, bautizada como **“Teguesteando con Vino, edición verano”**, no es una novedad en el calendario, pero cada edición es un logro en sí misma. Anoche, 18 de julio, cientos de personas compartieron copa, tapa y conversación, en un evento organizado por el **Ayuntamiento de Tegueste**, con el apoyo del **Área de Industria, Comercio, Sector Primario y Bienestar Animal del Cabildo de Tenerife**. Y más allá de las cifras o las fotos para redes, quedó un mensaje claro: **seguir defendiendo el kilómetro cero no es una moda, es una necesidad.**

Un brindis que tiene mucho de homenaje

Las bodegas locales ofrecieron sus vinos en un entorno en el que cada sorbo es un recordatorio: detrás de cada etiqueta hay agricultores que madrugan, viñedos que luchan contra la falta de relevo generacional y un paisaje que está en riesgo si no se protege. Tegueste no es ajeno a esa realidad. Cada copa servida anoche fue, en el fondo, un homenaje al esfuerzo del sector primario, a esas bodegas familiares que siguen creyendo en el valor de lo propio cuando muchos se rinden a lo fácil.



La gastronomía local acompañó como debe ser: con producto cercano, con manos que conocen el oficio y con esa mezcla de tradición y creatividad que se agradece cuando el plato no es solo alimento, sino relato. Los restaurantes del municipio aportaron sabor y contexto, reforzando el discurso de sostenibilidad con hechos, no con palabras vacías.

El desfile de moda con los comercios locales fue mucho más que un simple pase de modelos: fue un acto de identidad y pertenencia al municipio. En un tiempo en el que las grandes plataformas devoran al pequeño comercio y los escaparates de barrio luchan por sobrevivir, visibilizar el trabajo de los creadores, diseñadores

y tiendas de Tegueste se convierte en un gesto de dignidad empresarial.

Los aplausos del público no fueron solo para las prendas, sino para quienes, cada mañana, siguen apostando por levantar la persiana, manteniendo viva la economía de cercanía.



La música en directo cerró la velada con un tono festivo, creando esa atmósfera cálida y cercana que hace que un evento se convierta en encuentro, y un encuentro en comunidad.

Más que una fiesta, una necesidad

“Teguesteando con Vino” no es un evento más en la agenda estival. Es, cada año, un recordatorio de por qué es urgente cuidar lo que tenemos cerca. **El desarrollo económico no puede medirse solo en números, sino en calidad de vida, en paisaje protegido, en agricultores que siguen trabajando la tierra y en jóvenes que ven una oportunidad en quedarse y emprender en su pueblo.**

La participación activa de bodegas, restaurantes y comercios locales genera algo más que economía: genera vínculo. Y eso, en un mundo cada vez más impersonal y globalizado, es un patrimonio que no se puede perder.

Celebramos este tipo de iniciativas, que no son solo un brindis al vino, sino un brindis al esfuerzo colectivo por mantener vivas las raíces.

93ª Visita de los Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante Zamorales Radazul

El pasado viernes 27 de junio, **21 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra **nonagésima tercera (93ª) visita gastronómica** a uno de esos restaurantes con encanto que enriquecen la oferta culinaria de Tenerife. Esta vez, la experiencia nos llevó al **Restaurante Zamorales-Radazul**, ubicado en el interior del **Club de Mar Radazul**, en la calle Juan Sebastián Elcano, Nº 27, Radazul Bajo.

Una de las claves del éxito de este establecimiento radica en **su cocina de producto y su servicio cercano y profesional**, dos elementos que consiguen fidelizar a una clientela que se siente como en casa desde el primer momento. Esta combinación de calidad y hospitalidad convierte al restaurante en un punto de referencia para quienes buscan comer bien en un ambiente relajado, con atención personalizada y detalles cuidados.



El **Restaurante Zamorales Radazul** es conocido por su cuidada selección de productos de alta gama, entre los que destaca el **jamón ibérico cortado a mano en el momento**, disponible tanto para disfrutar en mesa como envasado al vacío para llevar. Además, ofrecen otras delicadezas como la **cecina, quesos peninsulares y canarios, boquerones y anchoas en conserva**, junto a una amplia carta de vinos, con más de 100 referencias de distintas denominaciones de origen, incluyendo etiquetas exclusivas.

En cuanto a su carta, el protagonismo lo tienen las ensaladas frescas, las carnes seleccionadas y otras exquisiteces, siempre con un enfoque honesto y basado

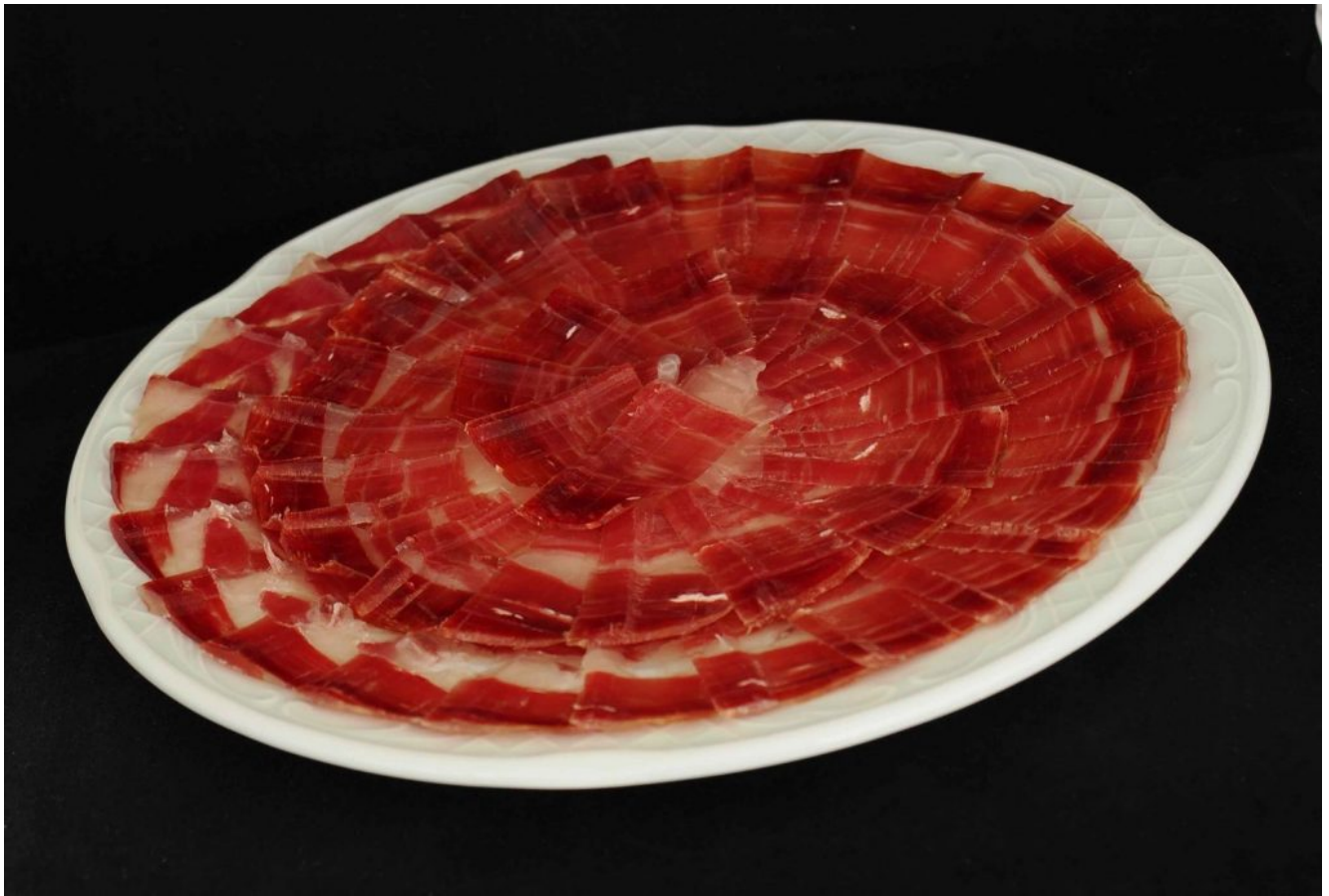
en la calidad del producto. Esta propuesta convierte al restaurante en una parada obligatoria para los amantes del buen comer en Tenerife.

El **precio medio es de 30 euros por persona**, lo que resulta una excelente relación calidad-precio teniendo en cuenta tanto la calidad de la materia prima como la atención recibida. Este equilibrio es uno de los aspectos más valorados por quienes repiten visita.

Cabe mencionar que el **Grupo Zamorales** es especialmente conocido por su restaurante-tienda gourmet en el **Camino San Bartolomé de Geneto, Nº 212, en San Cristóbal de La Laguna**, muy cerca del Centro Comercial Alcampo. Este espacio, abierto todos los días de 12:00 a 22:00 horas, cuenta además con un amplio aparcamiento, lo que facilita la visita tanto a locales como a turistas gastronómicos.

Para acceder al restaurante Zamorales-Radazul es imprescindible contactar previamente con Francisco Javier Moreno, propietario del grupo, ya que es necesaria una autorización expresa para poder entrar al interior del Club de Mar.

Durante la velada, los **21 Amigos Canarios del Buen Comer** degustamos el menú previamente seleccionado. Como es habitual en nuestras reuniones, cada uno de los asistentes fue expresando su valoración, asignando notas a los distintos platos y aspectos del servicio. Al final de la comida, se levantó el acta correspondiente, recogiendo la media de las puntuaciones para completar la calificación de cada punto incluido en el orden del día.













El menú degustado fue el siguiente:

- **Jamón puro Ibedul Córdoba (Los Predoches)**
- **Surtido de Quesos:** oveja con trufa, mezcla de Zamora y Benijo pimentón añejo.
- **Ensalada:** salmón de Uga, aguacate, ventresca de bonito y cebolla encurtida.
- **Bacalao al Ajopuerro**
- **Confit de pato con coulis de frambuesa**
- **Mousse de gofio**
- **Helado de vainilla con sirope de caramelo**

El maridaje se realizó con los siguientes vinos:

- **Vino blanco “Tres Lunas” Verdejo (Toro)**

- **Vino tinto “Batallador” D.O. Ribera del Duero**
- Además, se ofreció **cava de bienvenida, agua, caña, café o infusión.**

Los aspectos evaluados durante la comida fueron: **el menú seleccionado, las instalaciones y el servicio.**

El resultado de las votaciones arrojó una nota media de 9,59 sobre 10, lo que reafirma que Zamorales Radazul es un restaurante muy recomendable para quienes buscan disfrutar de la gastronomía en Tenerife con altos estándares de calidad.

A los postres, **Javier Moreno**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y **Jesús M. González**, ambos en representación de los Amigos Canarios del Buen Comer, nos dirigió unas palabras de bienvenida. Compartió con el grupo los pormenores del proyecto empresarial de **Zamorales** y expuso sus perspectivas de futuro, cargadas de optimismo y entusiasmo por seguir creciendo en el panorama gastronómico de la isla.

Premios Nacionales de Gastronomía de Diario de Avisos: 40 años de justicia, equilibrio y sabor

[@diariodeavisos](#)

En un panorama donde algunos premios gastronómicos tienden a desdibujarse entre intereses cruzados, patrocinios disfrazados y decisiones cuestionables, el **Diario de Avisos** ha vuelto a demostrar cómo se hacen las cosas con rigor. Los **Premios**

Nacionales de Gastronomía, entregados ayer en El Sauzal, cumplieron 40 años manteniendo un compromiso esencial: reconocer la excelencia real, sin interferencias comerciales, sin listas por conveniencia y sin convertir los galardones en moneda de cambio.



Es importante entender que cuando se otorga un premio gastronómico no solo se reconoce un trabajo, también se está enviando un mensaje al público. Se informa, se orienta y se señala un camino de referencia. Por eso, cuando un restaurante es nombrado el mejor, o cuando un cocinero, un repostero o un bodeguero reciben un galardón, **deben ser realmente los mejores**, no por intereses coyunturales, sino porque representan lo mejor del momento: trabajo serio, trayectoria sólida y aportación real al sector. El premio no es un adorno, es una guía para quienes quieren saber, conocer y disfrutar con criterio.

Desde **Canariasgourmet.es** celebramos y valoramos este tipo de premiaciones, donde el jurado mantiene independencia y los

galardonados son verdaderos protagonistas de la gastronomía, no nombres elegidos por simpatía o por estrategia. Aquí se premia con honestidad, y eso, en estos tiempos, es un acto de coherencia.

Los protagonistas de la noche

Miguel Navarro – Premio Manuel Iglesias

[@EsFum](#)

El chef gomero **Miguel Navarro** es uno de los cocineros canarios más respetados fuera y dentro de las islas. Su carrera es un ejemplo de constancia y disciplina. Formado en las mejores casas de Europa, ha trabajado con grandes maestros, entre ellos Xavier Pellicer o Dani García, y hoy lidera con éxito el restaurante **Es Fum**, en el hotel St. Regis Mardavall de Mallorca, donde mantiene una **estrella Michelin**. Su cocina es técnica, elegante y con sabor, siempre mirando al producto. Recibir el **Premio Manuel Iglesias** no solo es un reconocimiento a su trayectoria, sino un guiño a su tierra de origen.



Chef Miguel Navarro

Si en algún momento Canarias necesitara hacer un dreamteam de cocina seguro que Miguel Navarro sería el capitán del equipo, es un cocinero entregado en cuerpo y alma a su profesión con muchísima pasión, creatividad e ingenio.

María Ritter – Mejor Labor de Difusión Gastronómica

[@MaríaRitter](#)

Bajo la dirección de **María Ritter**, la **Guía Repsol** ha recuperado credibilidad y cercanía dando un giro de 180º. Ritter ha conseguido modernizar un medio histórico, alejándolo del simple listado de restaurantes para convertirlo en una plataforma viva de historias, producto, territorio y cultura gastronómica.



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Ha apostado por el periodismo gastronómico riguroso, apoyando la sostenibilidad, la cocina de raíz y visibilizando a pequeños productores y cocineros que antes no tenían foco. Su trabajo es un ejemplo de cómo se puede contar la gastronomía sin caer en la frivolidad que en muchas ocasiones disfrazan a la gastronomía en general.

Kamezí (Lanzarote) – Mejor Restaurante Nacional

[@Kamezi](#)

El premio al **Mejor Restaurante Nacional** recayó en **Kamezí**, un espacio singular ubicado en Playa Blanca, Lanzarote, donde la gastronomía se convierte en un acto de responsabilidad con el entorno. Al frente de la cocina está **Rubén Cuesta Rodríguez**, un cocinero con una visión clara: trabajar el producto local con sensibilidad, técnica y máximo respeto al origen.

Kamezí no es un restaurante al uso; es un concepto gastronómico basado en el kilómetro cero radical. Disponen de un **huerto propio**, cultivan parte de sus ingredientes y trabajan con productores lanzaroteños y canarios, garantizando una experiencia en la que el territorio es el protagonista. Este enfoque no es una moda, es su filosofía: el sabor del entorno, directamente del campo o del mar al plato.



Chef Rubén Cuesta Rodríguez

El menú degustación de Kamezí cambia con las estaciones, adaptándose a la disponibilidad real del producto. Rubén Cuesta, formado en grandes cocinas nacionales, aplica técnicas contemporáneas sin caer en la complejidad innecesaria, dejando que el producto hable por sí mismo. Pescados locales,

vegetales de cercanía, quesos artesanos y vinos volcánicos son parte fundamental de una propuesta honesta, que respira territorio en cada pase.

La experiencia en sala es igualmente cuidada. La vajilla es artesana, elaborada por creadores locales, y el equipo ofrece un servicio cercano, donde el relato del plato y el origen del producto son parte de la experiencia. La carta de vinos prioriza referencias canarias, reforzando el compromiso con la sostenibilidad y la economía local.

Este premio reconoce no solo la cocina de autor, sino un modelo de gestión gastronómica sostenible, coherente y con identidad. **Kamezí es hoy un referente de cómo se puede hacer alta cocina en Canarias con producto propio, respeto al territorio y sin renunciar a la excelencia.**

Il Bocconcino by Royal Hideaway (Adeje) – Mejor Restaurante Internacional

[@IlBococcino](#)

El galardón al **Mejor Restaurante Internacional** fue para **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, ubicado en el hotel Royal Hideaway Corales Beach, en Adeje, Tenerife. Al frente está el chef **Niki Pavanelli**, un cocinero italiano con una trayectoria consolidada en la alta cocina europea, que ha conseguido un reto delicado: trasladar la esencia de la gastronomía italiana al entorno canario sin imposturas, respetando la tradición y fusionándola con producto local de calidad.



Chef Niki Pavanelli

Il Bocconcino by Royal Hideaway no es un restaurante italiano al uso ni una carta repetida en otros hoteles. Aquí se trabaja desde la alta cocina con un menú donde las pastas frescas conviven con ingredientes canarios, logrando una sinergia que pone en valor ambos mundos gastronómicos. Las salsas, los fondos y las técnicas son netamente italianas, pero con toques atlánticos que sorprenden al comensal sin desvirtuar la raíz.

El chef Pavanelli ha apostado por una

cocina de identidad doble: homenaje a Italia y respeto por Canarias. En sus platos conviven el producto de cercanía—pescados del litoral, papas negras, quesos artesanos—con el recetario italiano más puro, logrando un mestizaje elegante, equilibrado y sin artificios.

La sala y el servicio en Il Bocconcino by Royal Hideaway están a la altura de su propuesta gastronómica. El comensal vive una experiencia completa, con un equipo de sala que acompaña cada plato con un relato coherente y un maridaje que combina vinos italianos de alto nivel con etiquetas canarias seleccionadas, generando un diálogo cultural desde la copa hasta el plato.

Este premio reconoce la cocina internacional bien ejecutada, aquella que se integra en el territorio, respeta las raíces del lugar donde se instala y suma valor sin perder su autenticidad. **Il Bocconcino by Royal Hideaway es hoy un referente en la cocina ítalo-canaria de alta gama** y para nosotros, ya tiene varios años siendo el mejor restaurante internacional de Tenerife.

Otros premiados y menciones destacadas

- **Premio #ConsumeCanario:** El Secreto de Chimiche (Abona, Tenerife)
- **Mejor Labor en Vinos:** Bodega Tierra Fundida (Loreto Pancorbo y Gabriel Morales)
- **Mejor Repostería:** Guirlache (Las Palmas, desde 1973)
- **Mejor Programa de Televisión Gastronómica:** *Comerse el Mundo* de Javier Peña
- **Embajador de la Gastronomía Canaria:** Juan Carlos ‘Caco’ Senante, quien además animó la gala con su conocido humor y guiños al mojo picón.

Una fiesta gastronómica sin imposturas

La gala, conducida por **Aarón Gómez**, combinó humor, emoción y un ambiente festivo donde la gastronomía fue protagonista sin caer en el exceso de pompa. La plaza del Príncipe de El Sauzal acogió un cierre al aire libre, con food trucks y catering, demostrando que la gastronomía es también un acto de encuentro, de calle y de comunidad.

Desde **Canariasgourmet.es** felicitamos al equipo del **Diario de Avisos** por mantener este modelo de premiación, donde la gastronomía se celebra con justicia, equilibrio y sin servidumbres. Eso, en estos tiempos, no es poca cosa.

Noma abre reservas para su temporada 2025-2026 en Copenhague: la experiencia gastronómica más codiciada del mundo ya tiene fecha

La alta cocina mundial vuelve a girar su mirada hacia **René Redzepi**. El equipo de **Noma**, uno de los restaurantes más influyentes de la historia reciente de la gastronomía, acaba de abrir las reservas para su temporada 2025/2026 en [Copenhague](#). Pero eso no es todo: **en 2026, Noma se trasladará a Los Ángeles**, marcando un nuevo capítulo en su trayectoria de exploración culinaria global.

Este anuncio convierte a Noma, una vez más, en el epicentro de la conversación gastronómica internacional. No es solo un restaurante; es un laboratorio de ideas, un símbolo de cambio,

una cocina que anticipa el futuro del sector cada vez que abre sus puertas.

Copenhague: el regreso al origen (por ahora)

[@Noma](#)

La temporada danesa de Noma se desarrollará entre el **30 de septiembre de 2025 y el 31 de enero de 2026**, con un parón navideño del 21 de diciembre al 5 de enero. Durante estos meses, el restaurante abrirá sus puertas para cenas los martes, miércoles y jueves, y ofrecerá tanto almuerzos como cenas los viernes.

Como es habitual, las reservas se han activado online y, en cuestión de minutos, muchas fechas ya han colgado el cartel de completo. Para los que no lo han conseguido a la primera, Noma recomienda apuntarse a la lista de espera. Es un sistema ya conocido por los habituales de la casa: muchas plazas se liberan a última hora y estar en esa lista puede ser la llave para entrar al templo gastronómico danés.



Los precios no son un secreto ni un misterio: la experiencia completa suele superar los **600 euros por persona**, incluyendo menú degustación, maridaje y servicio. Para algunos, un lujo desmedido; para otros, un billete a uno de los viajes gastronómicos más significativos que se pueden vivir en la

actualidad.

¿Qué significa comer en Noma?

Quienes han pasado por sus mesas lo saben: **Noma no es un simple restaurante de alta cocina.** Es un proyecto que cambió las reglas del juego desde su apertura en 2003. Redzepi y su equipo han enseñado al mundo a mirar al producto local de otra manera. Fermentaciones, algas, flores, insectos, maduraciones controladas y técnicas ancestrales conviven con una ejecución culinaria impecable.

Cada temporada, el menú es un espejo del entorno, un retrato comestible del momento y el lugar. En Copenhague, eso significa musgo, brotes, mariscos del Báltico, fermentados imposibles y un despliegue de creatividad que roza la alquimia. Todo, sin perder el respeto absoluto por el sabor y la emoción en cada plato.

El gran salto: Noma aterriza en Los Ángeles en 2026

Pero lo más impactante del anuncio no es solo la nueva temporada en Dinamarca. La gran noticia es que **Noma abrirá una residencia temporal en Los Ángeles en 2026.** Será una estancia de entre **cinco y seis meses**, en la que el equipo de Redzepi trasladará su laboratorio culinario a la costa oeste de Estados Unidos.



Este movimiento no es nuevo para el restaurante danés, que ya ha realizado residencias en ciudades como Kioto, Tulum o Sídney. Sin embargo, el desembarco en California tiene un peso simbólico y gastronómico importante. Los Ángeles representa un ecosistema culinario propio, con mercados de agricultores, productos autóctonos, influencias mexicanas y asiáticas, y un entorno creativo único.

René Redzepi ha confesado que se enamoró de la ciudad tras una estancia en Manhattan Beach junto a su familia. “Hay una energía creativa en Los Ángeles basada en la pasión, no en el dinero”, explicó en una entrevista reciente.

Se espera que el menú de esta residencia californiana mantenga la esencia de Noma: ingredientes locales, técnicas de fermentación, exploración del territorio y una narrativa

gastronómica que irá más allá del simple servicio de platos. Los precios, según las primeras filtraciones, estarán en torno a los **400 dólares solo por el menú degustación**, sin contar maridajes.

Las reservas aún no están abiertas, pero se espera que la lista de espera comience a activarse en los próximos meses. Los detalles concretos sobre fechas y ubicación se revelarán antes de final de año.

¿Por qué Noma sigue siendo relevante?

Porque **no es un restaurante que se limite a reproducir fórmulas de éxito**. Noma es un laboratorio de ideas que cambia de piel cada temporada. Lo que allí se cocina, literalmente, influye en la manera en la que se concibe la gastronomía mundial: desde las cartas de los restaurantes de vanguardia hasta los pequeños detalles en los bistrós locales.







La decisión de trasladarse a Los Ángeles no implica un cierre definitivo de Copenhagen, al menos por ahora. Es una extensión natural de un modelo que ha entendido **la cocina** como un diálogo con el territorio, esté donde esté. Y si ese territorio cambia, el menú también cambia. Esa es, precisamente, la magia del proyecto Noma.

El futuro de la experiencia

gastronómica

La gastronomía global está en plena transformación. Modelos como el de Noma marcan la pauta y empujan a otros restaurantes a reflexionar sobre su relación con el entorno, la sostenibilidad y el sentido del lujo gastronómico. Porque, al final, la pregunta ya no es solo **¿qué comemos?**, sino **¿cómo y por qué comemos así?**

Mientras algunos discuten si el precio lo justifica, otros ya están en la lista de espera, conscientes de que un menú en Noma no es un almuerzo o una cena cualquiera. Es un evento cultural, un viaje sensorial y un testimonio de cómo la cocina puede ser arte, ciencia y emoción a partes iguales.

Queda claro: **la revolución gastronómica no se detiene**. Y Noma, una vez más, está en el centro del huracán.

<https://www.exploretock.com/noma/>

Si desea ponerse en contacto noma@noma.dk

Noma Refshalevej 96 København K, 1432

Tel: +45 3296 3297

Cuando llevar las redes sociales exige más que jugar

Las **redes sociales** ya no son un pasatiempo ni un ejercicio emocional: es publicidad en estado puro y como tal, necesita estrategia, lenguaje, timing y objetivos claros. Lo demás -las plantillas repetidas, los filtros de moda o las canciones virales sin contexto- son ruido. Y el ruido por sí solo, no construye marca. La gran confusión hoy es creer que estar en las redes es sinónimo de hacer redes. Y no, no lo es.

En un ecosistema dominado por el consumo visual expreso, donde historias y reels han ocupado el lugar que antes tenía la televisión, lo que no capta la atención en los primeros tres segundos, está condenado al olvido. No importa si es una receta perfecta o una sala preciosa: si no hay una entrada emocional o informativa clara, el usuario pasa de largo. Y si pasa de largo, no hay recuerdo, no hay engagement, no hay conversión. En publicidad esto tiene un nombre: fracaso en el recall.



Pero aquí no se trata de gritar más fuerte, ni de moverse más rápido, se trata de pensar mejor. De entender que cada contenido debe estar alineado con el propósito de la marca: ¿quieres vender? ¿posicionar tu cocina? ¿reforzar el

equipo humano? ¿educar al cliente? todo eso puede hacerse con un reel, sí, pero no con cualquier reel.

Salir del lugar común no es “**ser más loco**”, es tener más criterio. Evitar las fórmulas desgastadas no implica ignorar las tendencias, sino adaptarlas con personalidad. No repetir lo que hace el vecino, sino identificar qué tono, ritmo y estética definen tu negocio. Y sobre todo, comprender quién está al otro lado de la pantalla: su edad, sus costumbres, su horario de uso. Porque si le hablas a un público de 45 años como si fueran adolescentes de TikTok, no solo no conectarás, probablemente te dejen de seguir.

El restaurante que hoy triunfa en redes **no es el que más publica, sino el que mejor comunica**. El que convierte sus platos en relatos, sus servicios en experiencia y su personal en comunidad. Ese que no se deja llevar por la emoción efímera del “**esto me gusta**” sino que trabaja con visión, datos y contenido con alma. Hacer redes sociales hoy es hacer marca. Y hacer marca requiere oficio, no solo intuición.

Si el plato no cambia, la foto tampoco, el contenido necesita cocina viva

Ninguna campaña publicitaria -por más brillante que sea- puede cubrir el silencio creativo de una cocina estancada. En redes sociales, como en el plato, la novedad es necesaria. Restaurantes, cafeterías, hamburgueserías, shawarmas, pizzerías o puestos de tacos: todos necesitan sorprender al cliente con algo nuevo de vez en cuando. No porque sea moda, sino porque el paladar -como el algoritmo- se acostumbra, y cuando eso pasa, el interés baja.

La innovación gastronómica no siempre implica alta cocina. A veces basta con una edición limitada, un plato del mes, una versión de temporada o un maridaje inesperado.

Cambiar una salsa, reinterpretar un clásico o introducir un ingrediente local poco habitual puede ser suficiente para generar contenido, conversación y ventas. Pero si la carta no se toca en tres años, si todo sabe igual desde 2018, no hay fotografía, reel o sorteo que logre disimularlo. La creatividad en redes nace en la cocina, no en el filtro de Instagram.



La actualización periódica de la carta también da oxígeno al equipo, activa a los cocineros, mantiene motivado al servicio y da motivos reales para comunicar. ¿Qué vas a contar hoy si todo sigue igual que ayer? La repetición excesiva -incluso de lo bueno- cansa. Un restaurante que no cambia es un restaurante que empieza a hablarle a un público que ya no escucha y eso en redes, es sentencia de muerte.

Además, la innovación es una señal de respeto hacia el cliente habitual. Le dice: **“estás aquí cada semana, y por eso, te ofrezco algo distinto”**. Ese simple gesto, si se comunica bien, construye lealtad de marca. Lo contrario es asumir que el cliente está obligado a volver, cuando lo que espera -aunque no lo diga- es una pequeña sorpresa que le recuerde por qué sigue eligiéndote.

Hacer **marketing gastronómico** no es solo tener redes activas: es tener una cocina activa. Una que respira, que prueba, que propone. Porque el marketing se alimenta de ideas, pero, sobre todo, de platos que valga la pena mostrar.

Decálogo para hacer redes con cabeza (y con gusto)

Guía práctica para restaurantes, cafeterías y negocios gastronómicos

1. **Haz redes con objetivo, no por ansiedad:** Antes de publicar, pregúntate: ¿quiero vender, atraer, fidelizar, emocionar o enseñar? Cada contenido debe tener un propósito. Si solo estás publicando “para que no se enfríe el feed”, el cliente lo nota.
2. **Tu plato es el contenido, no el filtro:** La mejor campaña empieza en la cocina. Si el plato emociona, comunica por sí solo. No necesitas montajes exagerados. Necesitas autenticidad, buena luz y un ángulo que respete el sabor.
3. **Captura la atención en menos de 5 segundos:** Tus primeros segundos en un reel o historia deben decir algo claro, potente o curioso. Si no atrapas rápido, el algoritmo te hunde y el usuario pasa de largo.
4. **No repitas lo que ya hizo el vecino:** Los audios virales, los trends y las plantillas pueden ser trampas. Úsalos si encajan con tu marca, pero nunca a costa de tu identidad. Ser distinto es más rentable que ser viral

por tres horas.

5. **Actualiza tu carta, no solo tu Instagram:** Si tus platos llevan tres años iguales, tu contenido también. Las novedades activan la curiosidad, el algoritmo y las visitas. La creatividad en redes se alimenta de lo que pasa en los fogones.
6. **El cliente fiel espera que le sorprendas:** Una promo mensual, un plato exclusivo, un guiño de temporada. No necesitas cambiar todo, pero sí tener algo nuevo que contar. La novedad, bien contada, fideliza más que un descuento.
7. **Conoce tu horario y a tu público:** Publicar a las 9:00 si tu público te busca a las 20:30 es tirar esfuerzo. Analiza cuándo están activos, qué tipo de contenido consumen y en qué tono hablan. Sin eso, todo es intuición.
8. **No vendas productos, vende experiencias:** No digas “hamburguesa con queso”. Muestra el momento, la textura, el sonido, el disfrute. Los mejores contenidos cuentan una historia sin decir una sola palabra.
9. **La calidad de tu contenido debe reflejar la de tu comida:** Si tus platos están cuidados, tu comunicación también debe estarlo. Fotos pixeladas, vídeos mal encuadrados o diseños con tipografías caóticas matan la confianza. Y sin confianza, no hay conversión.
10. **Haz comunidad, no solo seguidores**

Responder comentarios, mostrar al equipo, felicitar a tus clientes habituales... Las redes no son un altavoz: son una plaza. Y los negocios que entienden esto, se convierten en lugares donde la gente quiere volver, comer y compartir.

Un domingo para comer bien (y sin complicaciones)

Vale, es domingo. Pero no todos los domingos son iguales, ni tienen por qué serlo. No siempre hace falta celebrarlos con pompas. A veces basta con comer bien. Sentarse en una mesa donde se respire oficio, donde el plato llegue sin excesos pero con intención, y donde el vino –si es canario, mejor– acompañe sin imponerse.

Todos queremos lo mismo al final de la semana: un descanso con sabor, una recompensa sin pretensiones. Estos cuatro restaurantes lo tienen claro, cada uno a su manera.

Hoy no toca buscar fuegos artificiales ni repetir la ruta de siempre. Hoy proponemos cuatro paradas muy distintas entre sí, pero con algo en común: cocinas sinceras, lugares con identidad y chefs que saben lo que hacen. Desde una propuesta creativa con alma vegetal hasta un bodegón de los de toda la vida; desde lo mestizo y viajado hasta lo que se cuece a baja temperatura en una casa con nombre de flor.

Estas recomendaciones no son ranking ni tendencia. Son invitaciones. Lugares donde comer este domingo sin que te lo tengan que explicar demasiado. Porque cuando el plato está bien hecho, el discurso sobra.

Flamboyán – Chef Aday Estévez (Puerto de la Cruz)

[@FlamboyanRestaurante](#)

Flamboyán no es uno de esos sitios que se anuncian a gritos.

Está donde tiene que estar, en el Edén, y con eso basta. Aday Estévez, uno de mis chefs que sé que [cocina](#) desde la calma y el oficio. Aquí los sabores no se disfrazan, se afinan. El chipirón crujiente, el hummus de arvejas con pan de maíz o su mantequilla de cabra ahumada –de las de cerrar los ojos– hablan de alguien que conoce el territorio, pero también lo mira con hambre nueva. El guiso de costilla con berros es pura nostalgia elevada con precisión. No es cocina para impresionar, sino para que te acuerdes de ella días después. Y eso, hoy, es decir mucho.















¡Un bienvenida excelente!





Para acompañar esa cocina con pulso, la carta de vinos ofrece referencias interesantes. Yo me decantaría por una Malvasía volcánica de la DO Valle de la Orotava, ligera y perfumada, ideal para los entrantes vegetales o del mar. Para los platos más intensos, como [el guiso](#) o alguna carne melosa, va muy bien un tinto joven de la misma denominación, o incluso una etiqueta de Suertes del Marqués si se quiere más estructura. Un maridaje con lógica, coherencia y acento canario.

Olivia Food & Drinks (Puerto de la Cruz)

[@OliviaFood&Drinks](#)

Volver a cocinar con verdad no es poca cosa. Ángeles Afonso lo ha hecho en Olivia, y se nota desde el primer bocado. No hay ruidos innecesarios, solo platos bien pensados y una sala donde el trato es tan cálido como el pan que llega a la mesa. La esfera de piparra y anchoa te devuelve el apetito; la ensalada de paisaje tiene sabor a cosecha y tiempo. La papada

con pepino encurtido y yogur de cabra se queda grabada por su equilibrio perfecto entre lo graso y lo fresco. Y cuando llega la torrija, sabes que no era casualidad: aquí todo está en su sitio.



Merluza a baja temperatura sobre pimiento del pilpil y verduras encurtidas









“Ensalada de paisaje de las islas”





Huevos, papas y chorizo: la reinvención de un clásico



★ AT Roca ★
DE PAISATGE

RESERVA 2022
MÈTODE TRADICIONAL

CLASSIC PENEDES

AGUSTÍ TORELLÓ ROCA SL
SANT SADURNI D'ANCHA - BARCELONA - SPAIN



Esfera de Anchoas y Piparra y pan con Pastel de Cabrcho

La elección del vino está igual de bien afinada. Abren con un AT Roca Reserva que funciona con todo, pero vale la pena mirar

la carta y pedir algo local. Un Soco Blanco de Lanzarote marida con delicadeza la ensalada y el tartar. Y para la papada, va perfecto un tinto joven de Viñátigo, DO Islas Canarias, estructurado, pero sin exceso. El final dulce, con torrija y helado de plátano, agradece un Moscatel de Enrique Mendoza, sugerido por la propia casa. Frescura, afinación y memoria en cada copa.

Sabor Canario – Chef Diego Carducci (Los Cristianos, sur de Tenerife)

[@SaborCanarioRestaurante](#)

Este no es el típico restaurante de fusión que busca sorprender por encima del producto. En Sabor Canario, Diego Carducci construye platos que cuentan cosas sin necesidad de traducirlos. Abres con una crema de batata que reconforta. Sigues con una ostra con maracuyá y entiendes que hay valentía. Luego llega el tartar sobre base de cheesecake de requesón, y descubres que también hay riesgo, pero del bueno. Es una cocina pensada con la cabeza, ejecutada con las manos y servida desde el alma. Y el vino, claro, también cuenta.

















Aquí se disfruta más si uno se deja guiar. Para los sabores frescos y cítricos como la ostra o el tiradito, va perfecto un Malvasía de Tacoronte-Acentejo o del Valle de Güímar, como

Tajinaste blanco seco. Si se opta por platos más estructurados como la carne madurada o elaboraciones calientes, un tinto joven del Valle de La Orotava o DO Abona armoniza sin eclipsar. Y hay sorpresas naturales o biodinámicas en carta que merecen ser descubiertas con tiempo y copa en mano.

El Bodegón de Antonio y Victoria – Santa Úrsula

Nada aquí pretende ser tendencia. Todo sabe a verdad. El escaldón, el salmorejo, los garbanzos, el vino a granel servido con esa naturalidad que solo da la costumbre. Antonio y Victoria no sirven nostalgia: cocinan lo que han sabido hacer siempre, sin adornos, sin discursos. Vas, comes, repites, y al salir piensas que así debería ser siempre. Una casa donde lo que importa no está escrito en la pizarra, sino en el sabor.

Sin dejar de mencionar esa atención de Antonio y su equipo que hacen de este bodegón canario un lugar donde el lujo es la maravillosa tradición de nuestro recetario.









EL BODEGÓN
De Antonio Aguiar y Victoria

HORARIO COCINA
de Martes a Sábado de 12:30h. a 16:30h.

HORARIO BAR
de Martes a Sábado de 10:30h. a 18:00h.









Y sí, también hay vino. Aquí, lo tradicional manda. Un vino de cosechero local, servido en vaso corto y sin florituras, acompaña a la perfección los platos de cuchara, la carne fiesta o el queso tierno con mojo. Si tienen Malvasía semiseca artesanal, no lo dudes: es ideal para los quesos y el escaldón. No es una carta de enoteca, pero es justo lo que se espera: vino sincero para comida de verdad.

Bésame Mucho – Chef Jonay Hernández Art of Food

Fotografía: José Garavito

Playa de las Américas, justo donde la tierra se abre al

Atlántico y el cielo parece ensayar cada tarde su mejor versión del crepúsculo, **Bésame Mucho** se alza como un templo del sabor frente al mar. No es un **restaurante** con vistas, es una experiencia inmersiva: aquí, el paisaje no se mira, se vive y no es producto de una proyección, es todo real ante sus ojos.

Al llegar, el cielo estaba ligeramente nublado, como si el día aún dudara en mostrarse. Pero con el paso de las horas, el sol fue abriéndose camino y dibujó una cambiante paleta de colores mucho más intensos, como si el entorno respirara junto al comensal. Hay que decirlo ¡qué privilegio de **restaurante**!. El [sonido rítmico](#) del oleaje, el **perfume salino** del aire y el tacto del sol que aún roza la piel crean una experiencia multisensorial auténtica, donde el mantel no es el centro de transmisión, lo es el momento.

Desde el recibimiento, se percibe un ritmo sereno, una coreografía bien ensayada entre sala y cocina. El equipo domina ese equilibrio complejo entre cercanía y profesionalidad, logrando que cada detalle fluya con naturalidad.

La carta de vinos, precisa y bien pensada, hace justicia a una cocina que exige acompañamiento a la altura. Hay referencias canarias, joyas peninsulares y alguna que otra etiqueta internacional que demuestra criterio sin artificio.



GRUPO MONKEY
FOOD

16.05.2025
Jonay Hernández

MA E N U

- Ustra crujiente / mantquilla cubra*
Crab cracker / goat butter
- Croqueta de escudón de grana madurada*
con confitura de cebolla 1 mami y gel de arvejas picantes
Matured Egg "Escudón" Croquette
with 1 mami Onion Confit and Spicy Pea Gel
- Camarones de remolacha rellenos de escudón de bistec.*
Arroz de trucha y crema de huevo mole
Butterfist 1 size filled with Sweet Potato Salad, Trout Roe
and Egg Mole Cream
- Quesillo de cambray y camarones de la Santa*
con espuma de mar cubra
Crab Flan and Shrimp Panna from La Santa with Shrimp Foam
- Anguila, chile de jaja negra y mielocifón*
de chipotle en escudón
Eel, Black Potato Chips and Smoked Chipotle Miso Saffron
- Buchillo de cerdo negro asado / Salsadón de chorizo*
Palmier ahumado / Salsita / arroz blanco / guiso
Smoked Black Iberian Pork "Buchillo" / Smoked Palmier
1 Iberian Salsadón / Smoked Potato / Smoked Miso / Sauce
- Yendo que se quiere yendo*
Stella de platano, queso mozzarella, dulce, queso, mango
Creme, Olive 1 Olive Vine Cream
Banana 1 size, Strawberry 1 piece, Olive, Smoked Pork,
Vanilla

Durante todo el año, **Bésame Mucho** mantiene una carta coherente, generosa y sólida, donde el mar y el fuego mandan. Pescados fresquísimos a la brasa, mariscos tratados con respeto y arroces que hablan en voz baja pero profunda. Es una cocina honesta y refinada al mismo tiempo, sin necesidad de artificios mágicos, el producto es noble y el oficio está en manos seguras, lo demás es solo adorno.

Y en este 2025, **Bésame Mucho** da un paso más allá con las **XIII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey: The Art of Food**. Cinco chefs, cinco miradas creativas con alma canaria, protagonizan un ciclo de almuerzos que elevan el listón de la gastronomía isleña.

Braulio Simancas, Jonay Hernández, Safe Cruz, Rubén Cuesta y Michele Princiotta, se turnan en los fogones para proponer menús que reinterpretan la identidad de nuestras islas desde el sabor, la emoción y la memoria. Una celebración que convierte a este rincón del sur de Tenerife en punto de atracción gastronómica, efímero –pero inolvidable– de la cocina canaria contemporánea.



He tenido la oportunidad de asistir a la propuesta del **chef canario Jonay Hernández**, nacido en **Puerto de la Cruz** y afincado en **Mallorca** desde hace más de 20 años. Con una trayectoria que incluye la dirección de restaurantes como **Flor de Sal** y **La Vieja**, Jonay ha sido un embajador incansable de la **cocina canaria** en las **Islas Baleares**, fusionando con maestría las tradiciones de su tierra natal con los productos mediterráneos locales.

Su participación en las **XIII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey: The Art of Food**, celebradas en el restaurante **Bésame Mucho** en el sur de **Tenerife**, fue una muestra de su compromiso

con la innovación y el respeto por las raíces.



GRUPO MONKEY
XIII CULINARY JOURNEYS
The Art of
FOOD

MAY & JUNE 2025

Bésame Mucho

FRI/VIE 09.05
BRAULIO SIMANCAS
SILBO GOMERO, Tenerife

FRI/VIE 16.05
JONAY HERNÁNDEZ
LA VIEJA de JONAY HERNÁNDEZ, Mallorca

THU/JUE 22.05
SAFE CRUZ
GOFIO, Madrid

THU/JUE 29.05
RUBÉN CUESTA
KAMEZÍ DELI & BISTRO, Lanzarote

FRI/VIE 06.06
MICHELE PRINCIOTTA
BÉSAME MUCHO, Tenerife

+INFO & BOOKINGS / RESERVAS
monkeybeachclub.com

BésameMucho Av. Rafael Pulg Lluvina, Costa Adeje, Tenerife

El menú que presentó fue un viaje sensorial que evocó los **sabores de Canarias** con una perspectiva contemporánea, destacando su habilidad para reinterpretar platos tradicionales con técnicas modernas y una presentación

impecable.

La experiencia no solo fue un deleite para el paladar, sino también una celebración de la identidad gastronómica canaria, puesta en valor por un chef que, a pesar de la distancia geográfica, mantiene un vínculo profundo y emocional con su tierra.

La jornada de **Jonay Hernández** en **Bésame Mucho** reafirma su posición como uno de los principales exponentes de la **Nueva Cocina Canaria**, capaz de emocionar y sorprender a través de cada creación.

Hablando de la carta de vinos del restaurante, hice mis tareas -como debe ser-, encontré el **Castillo Ygay Gran Reserva 2011**, un **Rioja** clásico con alma contemporánea y de **Canarias** el **Trenzado 2021** de **Suertes del Marqués** (Valle de La Orotava) otra joya vitivinícola elaborado con **Listán Blanco** procede de viñedos centenarios cultivados en cordón trenzado, es un reflejo del terruño volcánico y la tradición vitivinícola de la zona de **La Orotava**.

Ahora nos vamos a los manteles y al paisaje, “Cucurucho de remolacha con ensaladilla de batata, huevas de trucha y crema de huevo mole”.

Una entrada vibrante tanto en color como en intención. El emplatado, sobre una figura de pez en rojo metálico, anticipa la [narrativa](#) que se desarrollará a lo largo del menú: el mar como telón de fondo constante. **El cucurucho**, crujiente y bien ejecutado, se rompe en dos bocados precisos que liberan un juego de sabores sorprendentemente armonioso.



La **ensaladilla de batata** aporta dulzor y suavidad, equilibrando la salinidad delicada de las **huevas de trucha**, mientras que la **crema de huevo mole** redondea con una textura untuosa y un matiz sutilmente ahumado muy agradable. Una bienvenida fresca y sofisticada que abre el apetito con guiños de identidad canaria y mirada de cocina contemporánea.

Croqueta de escaldón de grasa madurada con confitura de cebolla umami y gel de arvejas picantes

Aquí no hablamos de una simple croqueta, sino de la condensación de un plato completo en un solo bocado. La textura crujiente da paso a un interior untuoso, donde el escaldón –ya de por sí con carácter– se enriquece con **grasa madurada** que aporta profundidad y persistencia.





La confitura de **cebolla** añade un contrapunto dulce y umami que acaricia el paladar, mientras que el gel de arvejas picantes rompe la línea con un destello de frescor y picor controlado. Una creación que no se limita a ser un entrante: es un plato completo disfrazado de aperitivo. Y sí, explota en boca. Literalmente.

Ostra crujiente con mantequilla de cabra

Confieso que soy de los que veneran la ostra tal como viene al mundo: recién abierta, un toque de limón y a la boca y llegando a comer hasta dos docenas en una sola sentada a orilla de playa. Por eso mismo, me cuesta aceptar cuando la someten a procesos que disfrazan su esencia.





Sin embargo, esta versión frita –servida como snack y presentada de forma impecable– me sorprendió gratamente. Todo en el **plato** era **comestible** y la ejecución técnica fue precisa. La capa crujiente no invade, sino que envuelve con respeto, y la mantequilla de cabra le aporta una untuosidad que realza sin maquillar. Una forma distinta de saborear la ostra, con criterio y elegancia. Sazón con intención, sin sacrilegio.

Quesillo de cangrejo y carabinero con espuma de sus cabezas y gel de tomate liofilizado

El nombre seduce desde el primer momento y la presentación no defrauda: un guiño visual que remite al postre tradicional, pero que aquí se transforma en una propuesta en la que dos carnes nobles del mar, comparten protagonismo.







En boca, sin embargo, no hay fusión total sino más bien una pugna: la carne de cangrejo se impone con su sabor más profundo y persistente, mientras que el carabinero, aunque presente, queda algo relegado. La espuma de sus cabezas aporta intensidad marina, sí, pero sin llegar a desbordar.

El **gel de tomate liofilizado** que rodea el conjunto, añade acidez y color, aunque su sabor resulta algo plano frente a la contundencia del marisco. Es un plato muy bien ejecutado, elegante en forma y técnica, aunque para mi gusto –si hablamos de equilibrio– habría agradecido un contraste más audaz entre ambos protagonistas. A veces la lucha por el centro del escenario, resta más que suma.

Anguila, chips de papas negras y mojosifón de chipotles estofados

Estamos ante un plato bien pensado, donde las combinaciones están lejos de ser caprichosas. La **anguila** brilla con

personalidad propia, presente de principio a fin gracias a una excelente calidad de producto y una cocción respetuosa. El **mojosifón de chipotles** estofados cumple su rol sin estridencias: aporta un picante sabroso, bien integrado, y ese **punto ahumado** tan característico, que suma sin robar protagonismo. Es una alegría en boca.





La elección de la **papa negra canaria** como acompañante es acertada en lo conceptual, una declaración de identidad local frente al exotismo de la **anguila y el chipotle**. Sin embargo, en su formato de chips, no alcanzaron la textura esperada: algo duras, nada crocantes y menos aun cuando el conjunto empieza a humedecerlas. Quizá una versión de papa suflada habría potenciado ese elemento crujiente tan necesario para equilibrar el bocado.

Aun así, sin lugar a dudas, uno de los platos más completos y logrados del menú, por sabor, técnica y coherencia.

Bichillo de cerdo negro asado, holandesa de chorizo palmero ahumado, batata y mojo dulce de guayaba

Este fue, sin duda, el plato del menú. Aquel que despierta el paladar por completo, el que lo sacude con placer desde el primer bocado. El género impecable, la cocción precisa y esa

textura tierna, casi melosa, se combinan con un sabor a barbacoa profundo y evocador que, frente al mar, adquiere una dimensión aún más placentera.





Los acompañantes están ahí por algo y cumplen su papel con brillantez. El puré de batata, aromatizado con zumo de naranja, es todo un acierto: la acidez cítrica equilibra el dulzor natural del tubérculo, aportando frescura y limpieza en boca. El mojo dulce de guayaba entra con un guiño inesperado, aportando un contrapunto tropical sin eclipsar. Y la holandesa de chorizo palmero ahumado, sutil pero persistente, acompaña con carácter y matices.

La porción es justa, lo suficiente para disfrutarlo con plenitud sin comprometer la armonía general del menú. Un plato que no solo alimenta, sino que deja huella.

Hay que reconocer que estas jornadas, producidas por el **Grupo Monkey**, han sido desde su primera edición un verdadero acierto. Todo en **Bésame Mucho** merece la pena: desde el entorno privilegiado hasta su cuidada decoración que permite disfrutar al aire libre sin renunciar al confort, pasando por una cocina pensada para emocionar. Esta edición de ***The Art of Food*** ha contado con una selección de cocineros que ha demostrado criterio y sensibilidad, y entre ellos, **Jonay Hernández** ha dejado una huella clara.

De su cocina me llevo un sabor auténtico: es un chef creativo, sí, pero también profundamente arraigado a la tradición, y en ese equilibrio encuentra su fuerza. Su propuesta no solo alimenta, también cuenta una historia. Y eso, en estos tiempos, no es poca cosa.

El broche final llegó con el nombre de: **“Verde que te quiero verde”**, un postre que no busca cerrar en dulzura complaciente,

sino en una armonía **vegetal, láctea y frutal** que mantiene viva la conversación en boca con mucha frescura.





La **hija platanera**, con su textura delicada, se funde con el cremoso **queso majorero**, aportando un contrapunto salino, mientras el shiso introduce un **matiz herbal** fresco que se percibe por la parte nasal interna. La pasión tropical y el toque de **machango** para dar textura completan una propuesta que no es solo postre, es el adiós perfecto y repito con mucho equilibrio en toda la gastronomía.

Este postre, además, estuvo dedicado por el chef Jonay Hernández a su hijo, una confesión íntima que elevó aún más el momento. Cocinar desde el amor es también un arte y aquí se hizo evidente.







BRUMAS
DE AYOSA

18

MESES DE CRIANZA EN BOTELLA
SOBRE SUS LIAS

BRUT NATURE

100% *Malvasía Aromática*

VALLE DE GUIMAR

EDICIÓN LIMITADA 2.000 BOTELLAS

El maridaje que acompañó este viaje sensorial fue también una muestra de identidad y criterio además que un pequeño catálogo de los buenos vinos canarios:

- **Brumas de Ayosa Espumoso Brut Nature**, de Malvasía, **DO Abona**: fresco, seco, perfecto para abrir el apetito y preparar el paladar.
- **Soco Blanco, DO Lanzarote**: mineral y sutil, acompañó con elegancia los primeros bocados marinos.
- **Viñátigo Elaboraciones Ancestrales Tinto, DO Islas Canarias**: con estructura y personalidad, ideal para carnes como la de cerdo negro.

Y para el postre, el entrañable **Padre Miguel Monje**, de la **DO Tacoronte-Acentejo**, un vino dulce equilibrado, con alma, que aportó un cierre sereno y profundo.

Una jornada para el recuerdo, un menú que dejó claro que en **Bésame Mucho** no se viene solo a comer, se viene a vivir. Éxito y por la próxima!

[@ArtofFood](#)

Para asegurar tu lugar en estas experiencias culinarias, puedes realizar reservas a través de los siguientes medios:

- **Teléfonos:** +34 922 790 656 | +34 669 915 597
- **Correo electrónico:** info@grupomonkey.com
- **Sitio web:** besamemuchotenerife.com [Facebook](#)

No pierdas la oportunidad de disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable en un entorno privilegiado frente al mar.

Jóvenes talentos de la cocina canaria: cinco historias que darán sabor a la gran final de GastroCanarias 2025

Jóvenes talentos. Mientras el calendario avanza hacia el esperado 21 de mayo, en el que se celebrará la décima edición del Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros – **Gran Premio Binter** “La Cocina en Verde”, los ojos del mundo culinario canario ya se posan sobre cinco nombres llamados a marcar un antes y un después. Más allá de un certamen, esta final representa un escaparate de talento fresco, creatividad sin moldes y vocación firme.



Cinco alumnos, cinco historias que nacen entre fogones, que se tejen en aulas donde la pasión se aprende pero también se hereda. Ellos no solo aspiran a ganar. También sueñan con representar a Canarias en la próxima edición del prestigioso [San Pellegrino Young Chef Academy Competition](#), el considerado Campeonato Mundial de Jóvenes Chefs. Un premio que ya ha

cambiado vidas y que ahora parece estar al alcance de quienes han decidido darle un sabor distinto al futuro.



Jóvenes talentos

Saylem Cuevas García (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Con una mirada tranquila y un enfoque decidido, Saylem representa a esa nueva generación de cocineros que creen en la cocina como un acto de equilibrio. De la mano de su ayudante Óscar Vega Ferrera, ambos del Hotel Escuela HECANSA, Saylem ha demostrado que la técnica y la sensibilidad no son conceptos opuestos, sino aliados. Su cocina, se rumorea, se basa en sabores vegetales expresivos y texturas suaves, una promesa ideal para un certamen que rinde homenaje a “La Cocina en Verde”.

Alejandro Francisco López (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal el aroma del mercado y el pulso urbano de Las Palmas de Gran Canaria parecen impregnar la propuesta de Alejandro, un joven cuya creatividad es tan feroz como su dominio técnico. Con Yeray Sarmiento García como ayudante, Alejandro llega a esta final con la seguridad de quien entiende que la gastronomía es también una forma de contar quiénes somos. Su cocina podría definirse como directa, valiente y con guiños a la tradición reimaginada.

Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves

Desde la isla bonita llega Daniel, con **Dailos Jorge Pérez** como escudero. Su formación en **La Palma** parece haber impregnado su estilo con una mirada más introspectiva, donde el producto de cercanía y la memoria gustativa tienen un peso crucial. En cada plato, Daniel tiende puentes entre la emoción y la técnica, una combinación que suele seducir tanto al jurado como al público.



Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves



Dailos Jorge Pérez

Anthony Leandro Justiniano Monte (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Procedente también de [HECANSA](#), Anthony es, según sus profesores, meticoloso hasta el detalle. Junto a **Daniel Lozano Velaz**, su ayudante, Anthony ha demostrado en los entrenamientos una capacidad extraordinaria para la ejecución precisa, la gestión del tiempo y el trabajo en equipo. Dicen que es un estratega culinario: sabe lo que el jurado busca sin dejar de ser fiel a su sello personal.

Bryan del Cristo Rodríguez Ortiz (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal

Bryan, con el apoyo de **Nast Pulido Suárez**, representa esa vertiente energética y audaz de la nueva cocina canaria. Con un estilo que roza lo [performativo](#) y una sensibilidad clara hacia el emplatado, Bryan no solo cocina: también comunica. Su presencia en la final aporta una dosis de entusiasmo e innovación que, sin duda, hará que su propuesta no pase desapercibida.

Este año, la final se desarrollará dentro del marco del **10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025**, con el patrocinio principal de Binter y el respaldo de instituciones como el **Cabildo de Tenerife**, el **Gobierno de Canarias** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**. Aunque el evento promete espectáculo y emoción, es innegable que lo más valioso será ver cómo estos jóvenes talentos transforman una **“Caja Sorpresa”** de 30 ingredientes en una declaración gastronómica.

En apenas 90 minutos, cada finalista dispondrá de una única oportunidad para conquistar al jurado y al público. Pero lo que verdaderamente está en juego va más allá del premio económico: **es el honor de representar a toda Canarias en el mayor escenario mundial de cocina joven.**

Porque en estos fogones no solo se cocina. Se esculpe futuro, se amasa ilusión y se sirve identidad.

La gastronomía, el gran motor económico de España: Tenerife acoge el debate sobre su impacto real

La gastronomía no solo se saborea; se vive y se entiende como un pilar fundamental para la economía y la identidad de España. La visita de Ferran Adrià a la isla de Tenerife, en el marco de la presentación del informe que sitúa a la gastronomía como el mayor contribuyente al PIB nacional, invita a mirar más allá del plato y a comprender el verdadero alcance de este sector estratégico.

A menudo, la gastronomía se asocia únicamente con la experiencia en restaurantes o la creatividad de los grandes chefs. Sin embargo, el ecosistema [gastronómico español](#) abarca mucho más: desde la producción agrícola, ganadera y pesquera, pasando por la industria alimentaria y la distribución, hasta la hostelería y el turismo.

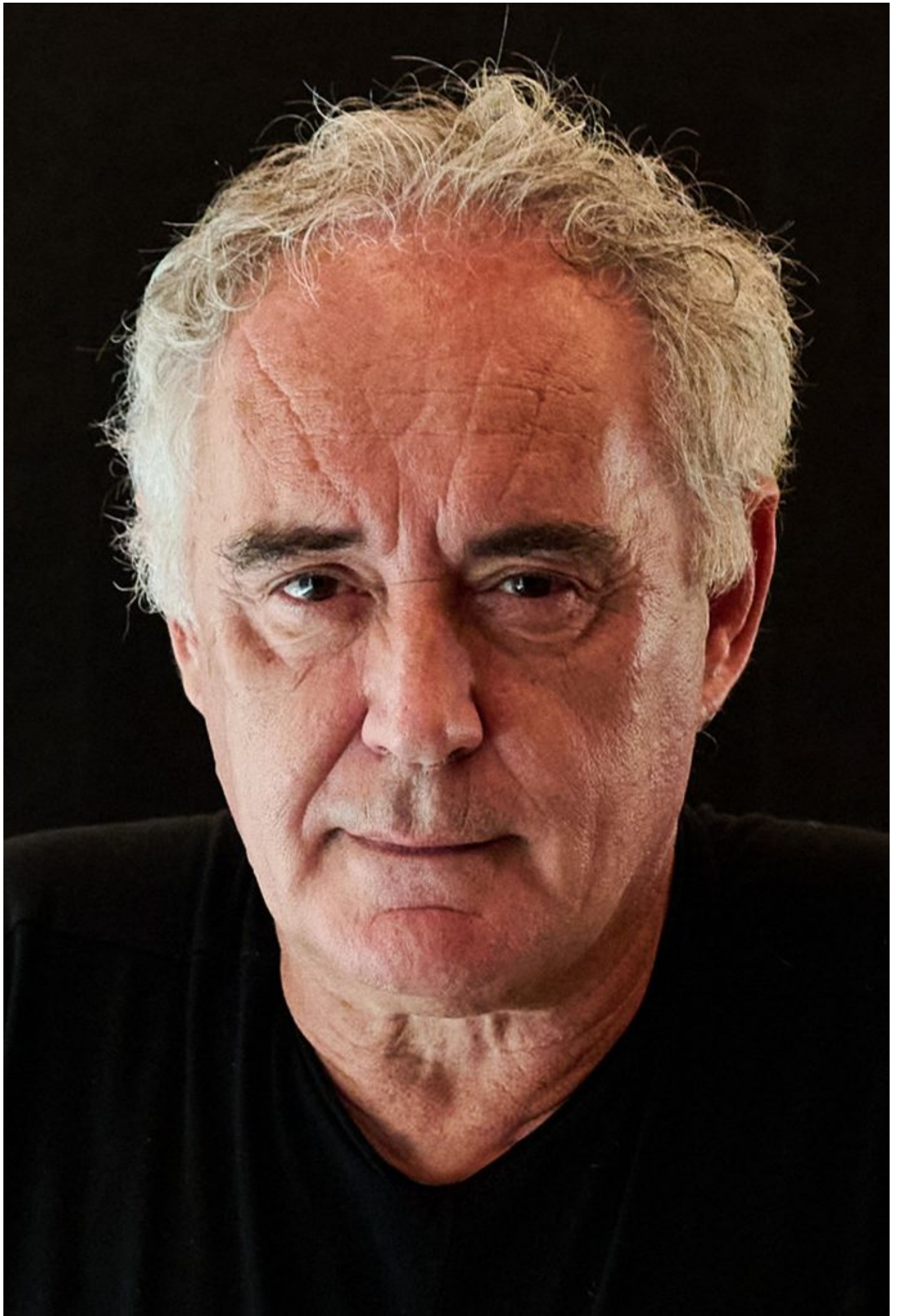
En 2023, este entramado generó casi 375.000 millones de euros, lo que representa el 27% del PIB nacional, y sostuvo 7,2 millones de empleos, es decir, el 37% del mercado laboral español.

En Tenerife, donde la conexión entre el territorio y la cocina es especialmente estrecha, el impacto de la gastronomía se percibe en cada rincón. El producto local, desde las papas

antiguas hasta los quesos artesanos y los vinos volcánicos, no solo define la oferta culinaria de la isla, sino que también impulsa la economía rural y contribuye a fijar población en zonas que, de otro modo, estarían amenazadas por la despoblación.

El turismo gastronómico, cada vez más relevante, atrae a visitantes que buscan autenticidad y calidad, generando un efecto multiplicador en la economía insular.

El informe presentado por KPMG y la [Real Academia de Gastronomía](#) subraya cómo la gastronomía española ha evolucionado hasta convertirse en un referente internacional, gracias a la excelencia de sus productos y la creatividad de sus cocineros.



España cuenta con 377 Denominaciones de Origen, 291 restaurantes con Estrella Michelin y 792 con Soles Repsol, cifras que reflejan un compromiso con la calidad y la innovación que trasciende fronteras.

En este contexto, Ferran Adrià ha puesto sobre la mesa la necesidad de reconocer la gastronomía como un sector estratégico que requiere inversión, formación y visión de futuro. La cocina no es solo cultura ni solo economía: es una herramienta de cohesión social, un motor de desarrollo territorial y una de las principales cartas de presentación de España ante el mundo. En Tenerife, donde la despensa local es tan diversa como sus paisajes, el reto es seguir apostando por la sostenibilidad, el relevo generacional y la integración de toda la cadena de valor.

El panorama es claro: la gastronomía, lejos de ser un simple complemento turístico o una moda pasajera, constituye uno de los grandes activos económicos y culturales de España. Su capacidad para generar empleo, dinamizar territorios y proyectar la imagen del país es indiscutible.

Pero, además, la cocina española -y en particular la canaria- se ha convertido en la principal carta de presentación ante el mundo, una invitación irresistible para quienes buscan experiencias auténticas y memorables.

En el archipiélago, la excelencia y diversidad de la oferta gastronómica no solo atraen a viajeros de todos los continentes, sino que también posicionan a las islas como un

destino imprescindible para el turismo gastronómico de calidad.

El curso intensivo que impartirá Ferran Adrià en Tenerife se celebrará del **12 al 14 de mayo de 2025** en la Sala de Conferencias del Espacio Cultural CajaCanarias, en Santa Cruz de Tenerife.

Para asistir, es recomendable contactar con la organización o con **CaixaBank y la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife**, que colaboran en la iniciativa, para conocer los detalles sobre inscripciones y plazas disponibles, ya que se trata de un curso especializado dirigido a profesionales del **sector de la restauración**.

Madrigal Per Sé...Bistró

La propuesta más Madrigal, sin geografías ni etiquetas.

Durante más de una década, el **chef** madrileño [Andrés Madrigal](#) se embarcó en una enriquecedora travesía culinaria por Panamá y otros destinos. Se alejó de los focos mediáticos, pero se acercó a las raíces más profundas de la cocina global.

En Panamá, no solo dirigió cocinas: también se empapó de las tradiciones gastronómicas locales, explorando sabores, técnicas y productos que ampliaron su repertorio creativo. Esta etapa estuvo marcada por la asesoría a diversos **restaurantes** y la consolidación de una **visión culinaria** sin fronteras.



Ahora, de regreso en Madrid, **Madrigal** se convierte en un cocinero aún más interesante. Cuando un profesional de su talla se aleja para buscar nuevas propuestas, investigar, enseñar lo aprendido y absorber lo que aún queda por descubrir, su retorno no es solo una noticia: es una **recomendación gastronómica de peso**.

Justamente ahora, **Madrigal** presenta la nueva carta de [Per Sé Bistró](#), su proyecto más íntimo y personal –como él mismo lo ha descrito en numerosas ocasiones–. Ubicado en el corazón del barrio de Chueca, el **restaurante** se erige como un espacio donde convergen sus experiencias internacionales y su amor por la **cocina española**.













La nueva propuesta gira en torno a un concepto poderoso: **“Sin latitud”**, una cocina deslocalizada que habla desde el producto, la temporalidad y la memoria gustativa, y que toma sentido precisamente a través de ese recorrido por distintas latitudes.

En **Per Sé Bistró**, Madrigal ofrece una carta viva, en constante evolución, con platos que reflejan su trayectoria y su pasión por los sabores auténticos. Ese es uno de sus sellos: quienes lo conocen saben que nunca se conforma, y eso lo convierte en un creador incansable.

Desde el ceviche de lubina de estero con maíz y maracuyá, hasta el pichón con mole poblano y boniato, cada creación es una muestra de su maestría y de su compromiso con una excelencia que no busca brillar, sino emocionar.

Este retorno a [Madrid](#) no solo marca la vuelta de un chef a su ciudad natal, sino también la culminación de un viaje personal y profesional que ha enriquecido profundamente su visión de **la gastronomía**. **Per Sé Bistró** se presenta, así como el escenario ideal para que **Andrés Madrigal** comparta con sus comensales historias, sabores y emociones destiladas a lo largo de una vida entre fogones, mapas y memoria.

“Cocino con lo que he vivido. Con lo que me ha emocionado. La técnica ya la aprendí; ahora me toca contar historias”

Andrés Madrigal

Sin Latitud...

[@PerseBistro](#)

Entre las paradas más sorprendentes de este itinerario sensorial, destacan las **gyozas vegetales**, que llegan envueltas en un curry rojo perfumado con lima kaffir, trazando un puente entre Asia y el Mediterráneo, con esa profundidad aromática que solo **Madrigal** sabe modular con elegancia.

Luego están los **cogollos crujientes de lechuga**, aparentemente simples, pero aliñados con una crema de mayo-ponzu y queso parmesano que roza lo adictivo. Una muestra clara de que la sofisticación no siempre necesita complejidad, sino equilibrio.

En platos principales, el chef muestra su dominio del fuego y el fondo con la costilla de Angus, tierna hasta el desmayo, lacada en una golosa salsa hoisin, escoltada por un celeri que aporta frescura y contención a tanta intensidad carnal. Un plato que tiene ADN callejero y precisión de alta cocina.

La coliflor quemada con calamar y pimientos es otra de esas construcciones que confirman que lo vegetal puede ser protagonista sin pedir permiso. La textura del vegetal, apenas carbonizada, se mezcla con la salinidad elegante del calamar para formar un **bocado** limpio, audaz, moderno.



Gyozas vegetales



Cogollos crujientes de lechuga



Costilla de Angus



Coliflor quemada con calamar y pimientos



Lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha

Y si el otoño tuviera forma de plato, sería sin duda el **lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha**. Terroso, profundo,

vibrante. Un plato que no se explica con palabras, sino con sensaciones: bosque, sangre, dulzor, raíz. Como un recuerdo de caza noble atrapado en una vajilla minimalista.

Así se construye esta carta sin coordenadas, pero con rumbo. Una cocina que no necesita de la geografía para tener sentido. Porque aquí, lo que importa no es de dónde viene el plato, sino a dónde es capaz de llevarnos.