El precio de un menú Michelin en Canarias va desde 87 hasta 210 euros

Establecer si el precio de un **menú** es caro o barato forma parte de ese ambiguo terreno de la subjetividad. Hay que ponderar el hecho de que la cuenta final de una comida o una cena no cubre sólo el coste de los gastos directos, los productos e ingredientes, sino también los indirectos:

La energía utilizada, el salario del personal, el alquiler del espacio, el equipamiento y mantenimiento, así como otros factores intangibles que se suman al ticket final, como pueden ser los reconocimientos y premios que atesoran el chef y el local.

Además, a estas operaciones debe agregarse el valor añadido que se ofrece a los clientes, tasado el precio que cada cual le pone a una experiencia única y satisfactoria, una vivencia global.

De un tiempo a esta parte parece que la discusión sobre si el coste de un menú en un **restaurante** de **alta cocina** está o no ajustado a la realidad se ha convertido en una cuestión recurrente. Este debate, siempre abierto, se viralizó cuando el **chef Dabiz Muñoz** elevó un 46% el importe de su propuesta en el **restaurante DiverXO**, que pasó de golpe desde los 250,00 euros a costar nada menos que 360,00 y que ahora está ya en los 395,00 euros.

Chef Dabiz Muñoz

Hubo quienes tacharon aquello de auténtico escándalo, un disparate se llegó a decir, cuando en el fondo no significaba otra cosa que aplicar la fórmula de una básica relación de mercado: oferta y demanda.

A propósito, las cuatro nuevas **estrellas** que sumó **Canarias** en la gala de **la Guía Michelin** celebrada el pasado martes dan pie para establecer cuál es la actual horquilla de **precios** entre los **restaurantes** del **Archipiélag**o que figuran en la afamada **guía roja** francesa.

El Precio

En este sentido, **el menú** más económico lo ofrece **Muxgo**, **restaurante** con una **Estrella Verde** y ahora suma otra **Estrella Michelin**, dirigido por el **chef Borja Marrer**o en el **hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria**. Su propuesta denominada **‘Los orígenes’**, que tiene un coste de 87,00 euros,

bebidas aparte (la armonía de **vinos** se fija en 45,00 euros), incluye 4 aperitivos, 7 platos, un postre y 4 Petit fours. También ofrece el denominado **'Lo mas profundo de Tejeda'** al precio de 100,00 euros, con 4 **aperitivos**, 11 **platos**, **prepostre**, 2 **postres** y 4 **Petit fours**.

Chef Borja Marrero

En el extremo opuesto se encuentra el **M.B. Abama**, la factoría de **Martín Berasategui** en el lujoso hotel de Guía de Isora, un **restaurante biestrellado** que bajo la mano del **chef Erlantz Gorostiza** ofrece su Gran **Menú Degustación** al precio de 210,00 euros por persona. Esta propuesta contempla una serie de

aperitivos, el **menú degustación** (9 platos) y un final con **dulces**. También brinda el **Menú Grandes Clásicos** con **aperitivos**, 7 **platos** y **postres** a 180,00 euros.

Los Chefs martín Berasategui y Erlantz Gorostiza

Una banda de precios similares

Hay una serie de **restaurantes** que se mueven en cuanto a precios por una franja muy similar. Es el caso del otro **dos estrellas** isleño, el **restaurante** familiar **El Rincón de Juan Carlos**, ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Beach en la Caleta de Adeje** y liderado por los **hermanos Padrón** junto a sus parejas **Raquel y María José**, brinda un **menú degustación** a 170,00 euros que viaja por una primera estación con **tres bocados**, una segunda con cuatro y un final **dulce** con tres

postres.

El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife y 2 Estrellas Michelin.

Las armonías de vinos a 90,00, 115 y 180 euros, y el servicio de panes artesanales a 9,00 euros por persona.

El **restaurante Nub**, en el **Hotel Bahía del Duque de Costa Adeje**, con los **chef Fer Fuentes y Andrea Bernardi** al frente, trabaja dos **menús**. Uno **vegetariano**, de nombre **Waynen**, y otro llamado **Novatore**, ambos a 155,00 euros y sin bebida incluida, ofreciendo la opción de **maridaje** a 95,00 euros por persona.

La Aquarela, que conduce el **chef Germán Ortega**, propone tres posibilidades: menú Tierra (130,00 euros); **menú** Experiencia (148,00 euros) y **menú** Fish Lovers (160,00 euros).

Chef Germán Ortega

Todos ellos con un maridaje de vinos opcional a 98,00 euros y un suplemento de 17,00 euros por la degustación de 5 quesos.

En **Taste 1973**, en el **hotel Villa Cortés de Playa de Las Américas**, el **chef Diego Schattenhofer** presenta dos **menús** degustación: **Roque Guincho** (120,00 euros) y **Roque Arona** Hío (145,00 euros).

Chef Diego Schattenhofer

Con **Adrián Bosch** marcando la pauta en cocina, el **restaurante San Ho**, ubicado en el **Hotel Royal Hideaway Corales Beach (Adeje)**, ofrece un menú corto, de nombre **Esencia**, a 120,00 euros, y un **menú** largo, llamado **San Ho**, a 145,00 euros.

Chef Adrián Bosch

En **Poemas by Hermanos Padrón**, en el **Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria**, proponen un menú degustación **Poemas**, a 140,00 euros y con una armonía de **vinos** de 130,00 euros, y también el menú Clásicos, a 95,00 euros y una armonía de **vinos** por 80,00 euros.

Pumas
by Ramses Pedrin

Chef Adrian García
Con dos **menús** recibe el **restaurante Tabaiba** de **Las Palmas de Gran Canaria** a su clientela, El **chef Abraham Ortega** trabaja las propuestas **Tabaiba** (110,00 euros) y **Experiencia** (140,00 euros).

Chef Abraham Ortega
Víctor Suárez oficia en los fogones del **restaurante Haydée**, en **La Orotava**, donde se ofrece el menú **Atlántico**, por 110,00 euros, y el **menú Raíz**, por 135,00, proponiendo además tres **maridajes** a 60, 95 y 180 euros.

Chef Víctor Suarez

El restaurante Los Guayres, en el **Puerto de Mogán**, cuenta con dos menús: **Degustación** (120,00 euros) y **Clásico** (130,00), y **maridajes** a 55,00 y 62,00 euros.

Chef Alexis Álvarez

Tres recién llegados

Los recientemente nominados conforman, al menos de momento, el grupo de los que ofertan los **menús** más baratos.

El chef Niki Pavanelli ha aupado a Il Bocconcino, ubicado en el Hotel

Royal Hideaway Corales Resort, al firmamento **Michelin**. Este restaurante maneja dos **menús: Il Bocconcino** (115,00 euros) y

el llamado **Identidad** (95,00 euros).

Chef Niki Pavanelli

Desde **Kamezí deli Bistró**, el **restaurante** encajado en el complejo **hotelero de Playa Blanca**, el **chef Rubén Cuesta** propone el menú **Bernegal**, al precio de 105,00 euros y con un maridaje de 50,00, además de un **menú** de **tapas** por 45,00 euros.

Chef Rubén Cuesta

Por último, el **chef Jesús Camacho** en el **restaurante Donaire**, instalado en el **hotel GF Victoria** y con vistas al litoral de **Costa Adeje**, ha ideado dos **menús degustación**: **Victoria**, a 100,00 euros y 174,00 con maridaje, y **Donaire**, por 90,00 euros

y 145,00 con **maridaje**.

Chef Jesús Camacho

Sen Omakaze, un caso excepcional

Entre los 32 **restaurantes** que han logrado su primera **estrella Michelin**, **Sen Omakaze** representa un caso excepcional. Se presentó hace unos meses en **Madrid**, de la mano del **cocinero Steven Wu**, como un lugar con corazón español y alma nipona, un abrazo **gastronómico** y cultural a Japón. Con ritual en barra, 42 pases del menú y un precio de 220,00 euros, sin bebida incluida.