

Alberto Fortes: el cocinero que volvió a casa para escribir un nuevo capítulo en la gastronomía canaria

La emoción empieza en una casa, no en un restaurante

Antes de que un restaurante abra sus puertas, existe un momento invisible donde todo se define: el instante en que el cocinero, sin público ni pretensión, cocina como realmente quiere cocinar. No hay cámaras, no hay presión de servicio, no hay mise en place perfecta –hay producto, memoria y ese impulso íntimo que separa al chef técnicamente brillante del cocinero que emociona.

Eso fue lo que ocurrió en [Santa Úrsula](#), en la casa de Alberto Fortes y Roxana, en un almuerzo que nos permitió ver –y probar– la columna vertebral de lo que será Malvasía, su nuevo restaurante en la Urbanización La Paz, **Puerto de la Cruz**. Aquella mesa reunió a Leonor Mederos, Tito –vecino, músico venezolano y dueño de una sensibilidad que abraza– y nosotros, en un ambiente donde la música no acompañaba: narraba. Y mientras todo fluía con naturalidad, pensé en algo que siempre he creído: **admiro profundamente a los autodidactas, a esos profesionales que no se crían en corrales, sino en dehesas abiertas de pensamiento, donde el conocimiento no se limita por paredes, sino que se alimenta de curiosidad, intuición y mundo.**









Entre melodías que recordaban serenatas antiguas y copas generosas, Fortes cocinaba un marmitako que no pretendía

impresionar, sino contar la verdad de un territorio. Una verdad que huele a sofrito lento, a patata cascada, a caldo honesto y a atún de aleta amarilla que entra al final, sellado, jugoso, vivo. Ese guiso, más cuna que receta, fue la primera muestra de que [Malvasía](#) no será un restaurante que cocine para la foto, sino para la memoria, para el territorio y para el alma del comensal que busca algo más que técnica.

Un cocinero con memoria, técnica y mundo

La trayectoria de Alberto Fortes no se entiende sin el viaje. Nació en Canarias, creció entre las recetas de su madre y sus abuelas –una canaria, otra peninsular–, y desde temprano sintió que la cocina necesitaba más que recetas: necesitaba paisaje, cultura, historia, arte y vida. Se formó en Europa, cocinó en América, absorbió sensibilidades, productos y maneras de mirar el oficio que hoy se perciben en cada uno de sus platos.









Pero si hay un lugar que lo marcó especialmente fue **Perú**, donde entendió el producto desde otra filosofía: la acidez como lenguaje, la cocina como patrimonio colectivo, la técnica como herramienta al servicio de la emoción. Allí, además, encontró a Roxana, peruana, hoy su compañera de vida y proyecto. Ese vínculo no es un detalle sentimental: es una influencia gastronómica real. En su cocina conviven Canarias y Perú sin estridencias, sin moda, sin querer “fusionar”; conviven porque forman parte de su biografía.



Fortes ha sido cocinero, profesor, divulgador, escritor y viajero. Ha defendido la cocina canaria cuando pocos lo hacían con rigor. Ha insistido en que la tradición no es un museo, sino un organismo vivo. Su estilo se sostiene sobre una frase que lo resume con nitidez: **“Cocinar con libertad”**. Y esa libertad no es falta de disciplina; es consecuencia de haber entendido el mundo desde muchos fogones, desde muchas mesas y desde muchas geografías.

Malvasía: donde todo lo vivido encuentra su forma

El restaurante que ahora está a punto de abrir en el Puerto de la Cruz no es un proyecto repentino. Es la consecuencia natural de una vida. **Malvasía** toma su nombre del vino que definió el comercio y el paisaje del **Valle de La Orotava**, el mismo vino que viajó a Inglaterra, a América, a Shakespeare, a la Constitución de los Estados Unidos. Ese vino que salió

desde el antiguo muelle del **Puerto de la Cruz** y que convirtió a Tenerife en un lugar que el mundo reconocía por su sabor.

Ese legado histórico se convierte en concepto gastronómico en manos de Fortes. Malvasía no pretende recrear el pasado; pretende dialogar con él. La cocina que ofrecerá será identitaria, libre, respetuosa, con un producto que manda y un territorio que narra. Será un espacio donde la **gastromanía** –esa pasión absoluta por cocinar sin limitaciones– y la **vinoterapia** –el vino entendido como territorio líquido, memoria y relato– se unirán para proponer una cocina que no compite con nadie porque no imita a nadie.

Una cocina honesta, de raíz, de mundo y de emoción. Un restaurante que quiere sumar profundidad a la escena del norte de Tenerife sin ruido, sin artificio, sin postureo.

La comida en Santa Úrsula: la excusa perfecta para entenderlo

El almuerzo compartido en Santa Úrsula no fue una degustación ni una presentación anticipada de carta. Fue una conversación servida en platos. El marmitako, la ventresca de patudo con papas negras y mojo de cilantro, el tiradito de atún de aleta amarilla y esa causa limeña delicada con atún atlántico... no eran recetas para mostrar habilidad: eran retratos.











Platos que hablaban de viaje, de memoria, de técnica y de un respeto absoluto por el sabor. Platos que explicaban mejor que cualquier discurso qué es Fortes y qué será Malvasía. Aquella mesa confirmaba algo evidente: **el restaurante ya existía, aunque aún no tuviera paredes**. Existía en la sensibilidad, en la hospitalidad natural de Roxana, en el piano de Tito, en las historias compartidas y en esa manera de cocinar que solo tienen los chefs que han encontrado su camino: sin miedo, sin necesidad de convencer, sin más pretensión que emocionar.

Reservas e información

Quienes deseen descubrir Malvasía desde su apertura podrán hacerlo en la **Avenida Marqués de Villanueva del Prado 11, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife**, un enclave que conecta de forma natural con la historia vitivinícola del valle y la filosofía del proyecto.

Las reservas pueden realizarse llamando al **+34 922 89 03 61**, donde el equipo ofrecerá información actualizada sobre

horarios, disponibilidad y particularidades del menú. A medida que el restaurante avance en su apertura, se habilitarán nuevos canales de comunicación y detalle de la propuesta gastronómica.

Lo que viene... merece ser esperado

Alberto Fortes llega a Malvasía con madurez profesional, claridad creativa y una identidad que no necesita gritar para dejar huella. Lo que vimos y probamos en Santa Úrsula fue más que un almuerzo: fue una revelación. La confirmación de que Malvasía no será un restaurante más, sino un lugar donde la cocina habla en serio, donde el territorio se respeta, donde el producto se escucha y donde el sabor tiene memoria.

El Gran Hotel Taoro: El ícono histórico que renace con lujo y modernidad en Puerto de la Cruz

La historia del primer gran hotel de lujo de España

[@GranHotelTaoro](#)

El **Gran Hotel Taoro** es mucho más que un alojamiento de lujo; enclavado en lo alto de una atalaya en Puerto de la Cruz, Tenerife, es un monumento vivo a la historia y al esplendor del turismo en Canarias. Inaugurado el 22 de diciembre de 1890, fue diseñado por el arquitecto francés **Adolphe Coquet** y se convirtió en el primer gran hotel de lujo de España, siendo la piedra angular que marcó el inicio del turismo canario.



Desde sus inicios, el Taoro fue refugio de realeza europea como el **Káiser Guillermo II** y el **Rey Alfonso XIII**, pero también de personalidades ilustres de la cultura y la literatura como **Agatha Christie**, quien encontró en este enclave la inspiración para algunas de sus obras.

Tras décadas de esplendor, cerró en 2006 y permaneció cerrado hasta su ambiciosa rehabilitación, comenzada en 2023 bajo la dirección del estudio tinerfeño **Dishot Insular**. El proceso de restauración fue guiado por el respeto al legado histórico y la búsqueda de modernidad, tal como expresan sus arquitectos:

Nuestra prioridad fue devolverle al Taoro su alma y esplendor, combinando historia y modernidad para crear un espacio que inspire y conecte con las nuevas generaciones.

□ **Una restauración que une historia, arte**

y sostenibilidad

Sobre la restauración patrimonial, frases de arquitectos actuales resaltan su importancia: **Daniel Libeskind** dice que “La memoria es una parte intrínseca de la arquitectura, porque sin saber dónde hemos estado, no tenemos idea de hacia dónde vamos”; **Anne Lacaton**, ganadora del [Premio Pritzker](#) 2021, subraya el principio de “no demoler”, prefiriendo la sostenibilidad y la vida dentro del espacio arquitectónico; y Rem Koolhaas sostiene que “Un edificio tiene dos vidas. La que imagina su creador y la vida que tiene. Y no siempre son iguales”.



La reapertura del Gran Hotel Taoro: cinco estrellas y alta gastronomía

La reapertura en septiembre de 2025 transformó el hotel en un resort urbano cinco estrellas con 199 habitaciones que combinan elegancia neoclásica y confort contemporáneo. Su

oferta gastronómica destaca con cinco restaurantes de alta cocina dirigidos por chefs reconocidos como [Ricardo Sanz](#), especialista en cocina japo-mediterránea, y [Erlantz Gorostiza](#), referente en cocina creativa vasca. Ambos chefs destacan la oportunidad de fusionar tradición y vanguardia en un entorno tan emblemático. El hotel además ofrece el Sandára Wellness Center, un centro de bienestar integral para una experiencia completa.



Ricardo Sanz



Erlantz Gorostiza

Hoy, el [Gran Hotel Taoro](#) resurge como un emblema de la tradición y la innovación turística en Canarias, con un fuerte compromiso por preservar la historia mientras se proyecta hacia un futuro sostenible y de excelencia. Así, vuelve a ser un faro para el turismo de lujo y la cultura hotelera europea, reafirmando la identidad y el prestigio de Puerto de la Cruz.

□







El Taoro invita a sumergirse en la riqueza cultural y natural de Tenerife, con vistas incomparables hacia el Atlántico y el Teide, ofreciendo un encuentro único entre pasado, presente y futuro del turismo isleño.□

En definitiva, la rehabilitación del Gran Hotel Taoro ejemplifica cómo la restauración patrimonial puede combinar memoria e innovación, talento contemporáneo y respeto histórico, convirtiéndose en un modelo de excelencia que honra el legado turístico y cultural de Canarias.

Alberto Fortes: cocinero, viajero, narrador... y ahora

chef anfitrión de Malvasía en Puerto de la Cruz

La cocina de **Alberto Fortes** no se entiende desde el artificio ni desde la urgencia de la novedad. Es una cocina que se ha ido cocinando con paciencia, al ritmo de sus pasos por el mundo, con una maleta cargada de vivencias, sazones y miradas. Porque Fortes –más que chef– ha sido siempre **un contador de historias comestibles**, un viajero que ha sabido traducir los paisajes del alma en platos que conmueven más allá del paladar.

Durante años, su nombre ha resonado entre los círculos gastronómicos como el de un cocinero inquieto, observador, con capacidad para conectar lo emocional con lo técnico. Aunque nacido en Canarias, su vida profesional se ha desarrollado entre culturas, ciudades y fogones de diversa procedencia. No ha buscado etiquetas, sino lenguajes. Y cada una de sus etapas ha sumado capas a un discurso que hoy adquiere un nuevo formato: el de **restaurante propio**, con todo lo que eso implica.



Desde experiencias en cocinas de prestigio en Europa y América hasta incursiones en proyectos personales que lo llevaron a investigar, enseñar y compartir, Fortes ha entendido siempre la gastronomía como un puente entre la tierra, la memoria y el presente. Y si hay algo que nunca ha perdido de vista es la raíz. Porque incluso cuando cocinaba lejos de casa, **Canarias seguía latiendo entre sus ingredientes y recuerdos.**

Ahora, esa pulsión encuentra por fin un hogar: **Malvasía**, el nuevo restaurante que abre junto a su esposa Roxana en Puerto de la Cruz, más exactamente en la Urbanización La Paz. Un espacio donde la idea de “cocina con identidad” deja de ser discurso para convertirse en práctica viva.

Malvasía: cuando la historia se sirve en copa y en plato

El nombre no es casual ni decorativo. **La Malvasía** no solo es una variedad de uva, es parte del ADN cultural del Valle de La Orotava y, por extensión, del Puerto de la Cruz. Fue precisamente en este muelle tinerfeño desde donde partieron –en el siglo XVIII– cargamentos de vino Malvasía que terminaron en copas tan ilustres como las de **George Washington** durante la firma de la Constitución de los Estados Unidos, o las de **William Shakespeare**, quien lo menciona en varias de sus obras con auténtica devoción.



Fortes recupera ese legado no como un gesto nostálgico, sino como **una reivindicación del territorio desde la contemporaneidad**. Porque Malvasía no es solo un restaurante:

es una plataforma desde la que el chef propone una lectura libre, actualizada y profundamente sensible de la cocina canaria. Y lo hace a su manera: sin más reglas que las del respeto al producto, la honestidad en el plato y la libertad creativa que tanto le ha costado conquistar.

Cocina de memoria, técnica y emoción

Lo que Alberto Fortes ofrece en Malvasía no es una carta cerrada, ni un menú de artificios. Es **una cocina que respira**, que se adapta a la temporada, que escucha al entorno. Su base está en los **productos frescos del norte de Tenerife**, muchos de ellos adquiridos directamente a pequeños agricultores. Aunque también hay espacio para ingredientes de otras islas y, en algunos casos, de otros lugares que forman parte de su memoria viajera.

Pero más allá del origen del ingrediente, lo que define su propuesta es **la voluntad de cocinar con el alma**, sin miedo a ser sencillo, pero sin caer nunca en la banalidad. Hay platos que nacen del recetario materno y otros que responden a un antojo contemporáneo, pero todos comparten el mismo hilo conductor: **el equilibrio entre técnica y emoción**.

“Cocinar con libertad es, para mí, el mayor acto de honestidad”, ha dicho en más de una ocasión. Y eso es exactamente lo que se percibe en Malvasía: una cocina sin máscaras.

Una experiencia completa: gastromanía y vinoterapia

El concepto que estructura el restaurante va más allá del plato. Fortes y Roxana lo han definido como una combinación de **“gastromanía” y “vinoterapia”**, dos términos que resumen su filosofía. El primero, como esa pasión casi obsesiva por hacer bien las cosas en cocina. El segundo, como un homenaje al vino

no solo como maridaje, sino como relato, como herramienta sensorial y cultural.





Por eso, en Malvasía, el vino canario ocupa un lugar central. La selección incluye etiquetas de todas las Denominaciones de Origen de las islas, con una mirada especial al Valle de La

Orotava, que es mucho más que paisaje: es tierra viva, historia líquida, y ahora también, propuesta de futuro.

Puerto de la Cruz se pone en el mapa de nuevo

La apertura de Malvasía no solo marca un nuevo capítulo en la trayectoria de Alberto Fortes. También significa **una apuesta por devolver a Puerto de la Cruz parte del brillo gastronómico que tuvo en otros tiempos**. En una ciudad que ha visto cómo el turismo ha sustituido huertas por hoteles, la propuesta de Fortes es casi un acto de resistencia cultural: cocinar desde el territorio, para el territorio, pero con una vocación abierta, cosmopolita.

Porque si algo ha entendido Fortes –y lo demuestra en cada plato– es que la identidad no se conserva encerrándola, sino reinterpretándola con amor, criterio y libertad. Y eso, en los tiempos que corren, es un lujo que vale la pena celebrar.

El restaurante Flamboyán se hace guachínche por un día

Lejos de ese remedo tan común con el que se suele engañar a quienes visitan **la Isla** en busca de **saborear** la experiencia única de los tan renombrados **guachínches**, el **restaurante Flamboyán** se decidió a mudar su imagen y también su carta para convertirse por un día en uno de estos típicos locales, pero sin **desvirtuar la fidelidad** del concepto.



El propósito no era otro que compartir **la raíz de la cocina popular canaria** con un nutrido grupo de mujeres **ucranianas** alojadas en el **Parque Vacacional Edén** -complejo hotelero de cuatro estrellas ubicado en el municipio tinerfeño del **Puerto de la Cruz**-, representantes de diferentes turoperadores de viaje de aquel país, tristemente atravesado por la crueldad de esa guerra descarnada que libran frente al invasor ruso.



Restaurante Flamboyán

En un excepcional **espacio ajardinado**, entre **palmeras, dragos y flores**, en compañía de una agradable noche -otro valor promocional por lo inusual que resultaba para las convidadas centroeuropeas una temperatura así en esta época del año- se vivió una auténtica cena canaria amenizada con el inigualable fondo musical del **grupo folclórico Los Sabandeños**.









En su condición de **anfitriones**, los responsables del **Parque Vacacional Edén** agasajaron y compartieron **mesa y mantel** con la comitiva extranjera, desde la jefa de administración y propietaria, **Irene González de la Obra**; el director, **Lorenzo Moreno**, y el subdirector, **José Miguel Perdigón**; la jefa de compras, **María del Carmen Luis**, y la de relaciones públicas, **Águeda Cabrera**.

Por su parte, el chef **Aday Estévez** capitaneó a un equipo formado por los cocineros **Luis Edgar González** y **Daniel Guillén**, más la maitre **Arianna Pomponi**, que bordaron las elaboraciones y el

servicio.



**Der: El Chef Aday Estevez y Daniel Guillén
Rest. Flamboyán**



Maitre Arianna Pomponi

A la entrada de acceso a la carpa, todo un símbolo: **jareas** tendidas en una liña, esa antigua práctica de **secado del pescado** como fórmula para su conservación, y a la vista una formidable **piña de plátanos**, otro de los iconos por los que se reconoce mundialmente al **Archipiélago**, además de dos **garrafrones** de 16 litros, uno de blanco y otro de tinto.

Tras las presentaciones, **la cabrilla** abrió el menú a manera de aperitivo, esa **cucharada de gofio** en polvo, opcionalmente con **azúcar**, que se consume seguida de un **buche de vino** y que solía servirse en las ventas y **guachinches** que vendían vino cuando no había ningún **enyesque** preparado, y que también se comía durante el [descanso](#) de las faenas del campo, utilizando un **gajo de cebolla** como cuchara.









Además, las ucranianas conocieron que paladeaban un grano molido y tostado, alimento que formaba parte de la dieta de los guanches y representa una de las herencias más sobresalientes del pasado aborigen.

Ya acomodados en las **mesas**, **largos tablones** sobre **burras** cubiertos por un **hule** a cuadros rojiblancos, el **gofio** regresaba, pero esta vez en **lebrillos**, hecho un succulento **escaldón**, esa receta tradicional que es el resultado de amasarlo con el **caldo hirviendo** destilado por un exquisito **puchero**, coronado por **cebolla roja** y **tropezones de tocino** más el aditamento de un buen **mojo**, junto al que se cuela el singular **almogrote**. El propio **puchero** ya se hacía hueco con

ese exquisito festival de **verduras, carnes, piña de millo...**

Los brindis se sucedían, **vasos de vino** en alto, entre **sonrisas** y gestos de satisfacción: “Buidmo”, repetían las invitadas al unísono, al tiempo que aparecía la **carne de cabra**, bien arregladita, de paladar suave, y las **sabrosas chuletas de cochino negro**, la raza autóctona de **porcino** que tanto orgullo provoca como también **cierto desinterés de un tiempo a esta parte.**

Más vino y arriba las copas: “Buidmo”, mientras entre aplausos la mesa se endulzaba con quesillo, un clásico. La duda es por qué se llama así cuando no lleva queso, ¿Será por su forma redonda y por el color amarillo?

Los **almendrados** también se degustaron con ganas y como final, **la timba**, nada que ver con un juego de baraja, sino ese popular **bocado de dulce de guayaba y queso blanco** servido entre galletas a manera de un **sándwich.**

En la retina y el corazón, el grupo de ucranianas se llevó de regreso a su país la imagen de una isla sabrosa y encantadora, un oasis de humanidad entre tanta destrucción.

El Día de los Muertos: Un Viaje a Través de la

Gastronomía Mexicana

El Día de los Muertos es una de las celebraciones más emblemáticas de **México**, es una manera muy especial de rendir homenaje a nuestros seres queridos que han partido, es toda una **celebración** de esos **platillos especiales** justo para esos días.

Este año, como en ocasiones anteriores, tengo [el placer](#) de compartir una **experiencia gastronómica** única en la taquería **El Chile Verde**, donde **Romina Sánchez** y su talentoso equipo presentan una selección de **platos** que reflejan la riqueza, diversidad y autenticidad de los **sabores mexicanos**.

En **El Chile Verde** no encontrarás **fusiones extrañas** ni influencias de **otras cocinas**, sino los auténticos **sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana**, esa que uno busca cuando piensa en un destino como **México**.

Estos **platos** que les voy a describir estarán el **sábado 2 de noviembre** para **deguste** de todos a los que nos gusta lo auténtico cuando de comidas internacionales se refiere. No dejen sus reservas para última hora, les digo que esta **taquería** se llena al cien por ciento.

Pozole Rojo

Comenzamos nuestro **viaje culinario** en el corazón de **Jalisco**, tierra natal de **Romina**, donde el **Pozole Rojo** es un símbolo de unión y **celebración**. Este emblemático plato, elaborado con **maíz hominy**, este grano, destaca por el proceso de **nixtamalización** al que se somete el **maíz**: se **cocina** en una solución alcalina (agua con cal o ceniza) y luego se **enjuaga**.

Este proceso no solo mejora su

digestibilidad, sino que también aumenta la disponibilidad de nutrientes como el niacina, además de aportar un sabor más dulce y una textura suave y esponjosa que enriquece cada bocado.



Siguiendo con el **Pozole Rojo**, este se cocina lentamente con **carne de cerdo o pollo** y se **adereza** con **chiles guajillo**, que le aportan ese hermoso e intenso **color rojo** y un **sabor robusto**. Tradicionalmente, el **Pozole Rojo** se sirve con **rábanos** –uno de mis acompañamientos preferidos–, **lechuga**, **cebolla** y **orégano**, permitiendo que cada **comensal** personalice su **plato** a su **gusto**. Es un **plato** que invita a tomar una **cucharada** tras otra; además de ser **delicioso**, nos llama a compartir y disfrutar en buena compañía.

Tostadas de Pollo

De **Jalisco**, nos trasladamos a **Oaxaca**, esto es lo que me gusta de ir al **Chile Verde** ese paseo por los sabores de las distintas regiones del país azteca, hay que decir que **Oaxaca** es famosa por su vasta oferta **gastronómica**, así que para muestra un botón.



En Chile Verde, las tostadas de pollo son una verdadera delicia. El pollo se deshebra y se mezcla con una salsa de tomate fresca, que le aporta un toque jugoso y vibrante. Estas tostadas se montan sobre tortillas crujientes y se adornan con cebolla morada.

Este plato en boca es realmente rico, una combinación de texturas y sabores al compás del picante que le hayas puesto, esta tostada representa la calidez de la cocina oaxaqueña, ideal para picar mientras se recuerda a nuestros seres

queridos y un **tequila** con **sal** y **limón**.

Salpicón de Res

Seguimos rodando por los sabores de **México**, este **Salpicón de Res** originario de la región del norte, el **Salpicón de Res** es un **platillo** fresco y ligero que combina **carne deshebrada**, **verduras** y un **aderezo de limón y aceite**. En el **Chile Verde**, la mezcla incluye **cebolla**, **jitomate** y **aguacate**, todo ello servido sobre un **lecho de lechuga**. Este **plato** es perfecto para los días de **celebración**, aportando un **sabor** refrescante que contrasta con los **platillos** más pesados de la mesa del **Día de los Muertos**.



Tacos al vapor

Los **Tacos al Vapor** son un **antojito mexicano** característico por su **textura suave** y **esponjosa**, resultado de su método de **cocción al vapor**. A diferencia de otros tipos de **tacos**, estos se **cocinan** lentamente en una **vaporera**, lo que intensifica su

sabor y les confiere una **suavidad** única. Su popularidad se extiende por diversas regiones de **México**, donde se [sirven](#) con una variedad de **rellenos** y **salsas**, pero este 2 de noviembre, podrás **disfrutar** de esta **delicia** en el Puerto de La Cruz.

Pan de Muertos con Helados de Naranja

Nadie puede hablar del **Día de los Muertos** sin mencionar el **Pan de Muertos**, un **dulce tradicional** que simboliza la conexión entre los vivos y los muertos. En esta ocasión, **El Chile Verde** lo presenta acompañado de **Helado de Naranja**, una [combinación](#) que resalta la dulzura y la fragancia del **pan**. Este **postre**, típico de toda la **República Mexicana**, invita a disfrutar en comunidad y recordar a quienes ya no están, añadiendo un toque de suavidad y dulzura a la **celebración**.



Guacamole y Nachos

No puede faltar en nuestra un delicioso **Guacamole**, un clásico que, aunque originario de la región de **Puebla**, ha conquistado

paladares en todos los rincones de **México**. Este entrante, acompañado de crujientes **Nachos** hechos en casa, se convierte en el compañero ideal para abrir **el apetito**, especialmente si lo acompañamos con una refrescante Coronita con limón.

La combinación de aguacate fresco, cebolla, cilantro y un toque de limón ofrece una explosión de sabores que resuena con el espíritu festivo de los platillos preparados para el Día de los Muertos.



En **El Chile Verde**, se vive y se **paladea** la diversidad y la magia de **sabores** de la **cocina mexicana**, se le rinde un homenaje a las **tradiciones** y a la memoria de nuestros seres queridos. Este **Día de los Muertos**, dejémonos llevar por los **sabores** y **la cultura**, recordando que la **gastronomía** es una hermosa manera de mantener viva la memoria de aquellos que han partido. ¡Brindemos por ellos y por nosotros, que seguimos

disfrutando de la vida!

Sopa de Tortilla... ¡Un “Fuera de Carta” en Puerto de La Cruz!

En Tenerife Norte, donde el frío se ha instalado, creando un manto de frescura sobre las calles, la sopa de tortilla en El Chile Verde se presenta como una invitación irresistible. Este “Fuera de Carta” de Romina Sanchez y su equipo, ofrece un trozo de México en medio del clima fresco, ofrece una sopa que no solo promete calor, sino también una explosión de sabores tradicionales.

En El Chile Verde, escapas del frío exterior para encontrar un ambiente cálido y acogedor. Aquí, la sopa de tortilla es una experiencia culinaria que comienza con un caldo de tomate aromático, base de este clásico confortante. La sopa se enriquece con tiras de tortilla fritas hasta alcanzar la textura crujiente perfecta, aportando un contraste delicioso con la suavidad del caldo.



Cada ingrediente añade su propia nota distintiva: el aguacate fresco aporta su cremosidad, el queso fresco se desmorona en el caldo cálido, creando hilos de sabor lácteo, mientras una pizca de crema agrega una suavidad sedosa. El toque final es ese cilantro fresco, que introduce un elemento de frescura vital, un contrapunto herbáceo que eleva el plato.

En estos días frío el abrigo y la bufanda son necesarios, El Chile

Verde ofrece no solo un alivio del frío, sino también un viaje gastronómico a través de su sopa de tortilla. Cada ingrediente habla de tradición y autenticidad, ofreciendo no solo calor, sino también una historia en cada cucharada.

Por lo tanto, si buscas un refugio del frío o simplemente anhelas una comida que reconforte tanto el corazón como el paladar, la sopa de tortilla en El Chile Verde te invita a disfrutar de un momento especial. Este viernes, en una oferta única que no encontrarás en la carta regular, te espera una oportunidad que es hoy o nunca. No dejes pasar la chance de saborear este plato excepcional

Ven y déjate envolver por la calidez, los sabores ricos y el acogedor ambiente del Chile Verde. Un bocado de esta sopa y te sentirás como si el sol de México te abrazara, incluso en medio del invierno de Tenerife.

**Tradición y Sabor en Taquería
El Chile Verde en Puerto de**

La Cruz

La festividad del “Día de Muertos”, profundamente arraigada en la cultura mexicana, ha cruzado fronteras y ha llegado a Tenerife gracias al esfuerzo de Romina Sánchez Sánchez, propietaria y cocinera del ya muy conocido Taquería El Chile Verde.

Junto a su talentoso equipo, liderado por el Chef Juan José Álvarez, han revolucionado la escena culinaria de la isla con una auténtica experiencia gastronómica mexicana. La conjunción de tradición y la meticulosa elaboración de cada componente, sumado a la colaboración de este año con la “Asociación de Mujeres Mexicanas en Canarias”, dieron vida a una celebración única del Día de Muertos en el encantador Puerto de La Cruz.



Los más exquisitos platillos de esta cocina, declarada “Patrimonio de la Humanidad”, brindaron dos noches de casa llena los pasados 1 y 2 de noviembre. Romina expresó su profundo agradecimiento a la leal clientela que los ha seguido, tanto a ella como a todo el equipo de cocina y sala, desde su traslado de Santa Úrsula a su nuevo enclave en El Puerto de La Cruz. El Día de Muertos en Puerto de La Cruz se erige como una auténtica Tradición Mexicana en pleno corazón del Atlántico.

La Experiencia Gastronómica

Uno de los puntos más sobresalientes de la celebración del Día de Muertos en El Chile Verde ha sido la experiencia culinaria. Esta taquería se ha erigido como un auténtico oasis de sabores mexicanos en pleno corazón de Tenerife.









Cada platillo se prepara meticulosamente con ingredientes frescos, siguiendo recetas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. Ya sean tacos, tamales, guacamole u otros manjares de la cocina mexicana, cada uno se sirve con el mismo sabor y pasión que en las calles de México.

El Altar de Muertos:

Una pieza esencial de la celebración radica en la creación del Altar de Muertos. En esta ocasión, la “Asociación de Mujeres Mexicanas” en Canarias tomó el liderazgo en la elaboración del altar, observando con meticulosidad cada una de las tradiciones y detalles que esta venerada costumbre implica.





El altar representa un sentido homenaje a los seres queridos que ya no están entre nosotros, y cada elemento dispuesto en él posee un significado profundo. Ofrendas [gastronómicas](#),

fotografías de los difuntos y resplandecientes velas, entre otros, convergen en este espacio sagrado. Los comensales del restaurante tuvieron la oportunidad de apreciar y escuchar sobre esta singular exhibición, adentrándose así en las ricas raíces de esta tradición.

El Toque Musical las Rancheras:

La música se erige como un pilar fundamental en la celebración del Día de Muertos, no solo en México, sino también en Taquería El Chile Verde. El restaurante se empeñó en brindar una experiencia musical memorable, y lo logró con creces. El Mariachi Santa Bárbara, con su virtuosismo y entrega, cautivó a los presentes con cautivadoras melodías tradicionales mexicanas. El sonido resonante de las guitarras y las voces llenó el ambiente, transportando a todos los asistentes a México en un abrir y cerrar de ojos.







Galaxy S23 Ultra



El Día de Muertos en Puerto de La Cruz, impulsado por Taquería El Chile Verde y la colaboración de la Asociación de Mujeres Mexicanas en Canarias, ha florecido en una auténtica celebración impregnada de sabores arraigados en las tradiciones mexicanas.



Romina Sánchez con el Señor Alcalde del Puerto de La Cruz, Marco González quien fue uno de los comensales de esas noches de tradición mexicana.

Cada año, más amigos se unen a esta [festividad](#) y se deleitan con la exquisita cocina de El Chile Verde. La unión de la tradición culinaria, el Altar de Muertos y la música del Mariachi Santa Bárbara converge para crear una experiencia que honra a los difuntos y comparte la riqueza de la cultura mexicana.

Romina lo expresa con precisión: “Para nosotros, representa un homenaje a nuestros seres queridos y una forma de sentirlos cerca, comunicándonos con ellos a través de ofrendas, comidas y bebidas”.

En este rincón de España, el “Día de Muertos” adquiere vida en todo su esplendor y significado. Este evento anual ha demostrado que las fronteras no pueden confinar la belleza y profundidad de las tradiciones culturales. A través de la pasión y el compromiso, estas costumbres pueden cruzar océanos y perdurar en cualquier rincón del mundo.

“El Chile Verde pone picante al Puerto de La Cruz”

¡El sabor auténtico de México llegará al Puerto de la Cruz el próximo 12 de julio con la apertura de la segunda taquería “El Chile Verde” en Tenerife!

Con gran entusiasmo y pasión por la cocina mexicana, **Romina Sánchez Sánchez**, originaria de **Guadalajara**, ha decidido expandir su exitosa taquería y traer una **experiencia gastronómica** única a esta encantadora ciudad del norte de Tenerife, como lo es Puerto de La Cruz.

Después de varios años de éxito en su primer local en Santa Úrsula, Romina ha decidido dar el siguiente paso y abrir un segundo **Chile Verde** en el Puerto de la Cruz. Conocida por sus habilidades culinarias excepcionales y su amor por los sabores auténticos de México, Romina se ha convertido en un nombre reconocido en el ámbito gastronómico local.

El nuevo Chile Verde

La nueva taquería de “El Chile Verde” ha sido cuidadosamente diseñada para reflejar la calidez y el encanto de México. Los clientes serán recibidos en un ambiente acogedor, decorado con elementos típicos mexicanos, colores vibrantes y pinturas echas a mano tradicionales.

El espacio está pensado para brindar una experiencia inmersiva que transportará a los comensales directamente a las calles de México.

Pero lo que realmente hará destacar a “El Chile Verde” es su auténtica y tradicional cocina mexicana. Romina se ha dedicado a preservar y compartir las recetas auténticas de cada región de México, evitando cualquier connotación Tex-Mex, aquí las tortillas y los nachos se cocinan como México manda, nada industrializado en este sentido les llegará a la mesa.



Romina Sánchez

Utilizando ingredientes frescos, de la zona y de alta calidad, cada propuesta en el menú, que refleja la tradicional taquería mexicana, será una verdadera muestra de la [riqueza culinaria mexicana](#) de la que no hay que olvidar que es **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**.

Desde los clásicos tacos y burritos hasta los sabrosos tamales y enchiladas o los ya tradicionales 'fuera de carta', estarán dando de paladear a los felices comensales y, ¿por que no? ese postre tan solicitado, Pan de Elote.



Los comensales podrán disfrutar de una amplia variedad de platillos tradicionales, cada uno cuidadosamente preparado siguiendo las técnicas auténticas de la cocina mexicana.

Cada bocado será una explosión de sabores, una experiencia que transportará directamente a México y permitirá apreciar la diversidad y la autenticidad de la cocina regional.

La inauguración del nuevo restaurante taquería “El Chile Verde” promete ser un evento emocionante, con la asistencia de amigos y locales, amantes de la comida mexicana y residentes entusiastas.

Romina Sánchez Sánchez expresó su gratitud hacia la comunidad por su apoyo y prometió seguir ofreciendo autenticidad y calidad en cada plato que salga de su cocina en compañía de su equipo que cada vez crece más y se hace más cercano a todos sus comensales.

Si estás buscando una experiencia culinaria única que te transporte a través de tu paladar directamente a México, no puedes dejar de visitar “El Chile Verde” en el Puerto de la Cruz a partir del 12 de julio.



Juan José



Itzel



Griselda

Prepárate para deleitar tus sentidos con los auténticos sabores mexicanos y sumergirte en la pasión y el amor que [Romina](#) su equipo y su familia ha puesto en cada detalle de su nuevo restaurante taquería.

Las reservas se harán única y exclusivamente vía telefónica.

Prepárate para satisfacer tus sentidos con los sabores genuinos de la gastronomía mexicana y sumergirte en la pasión y dedicación que Romina y su equipo ha depositado en cada detalle de su flamante taquería.

**Nueva dirección: Calle Dr. Celestino
Cobiella Zaera. Puerto de La Cruz**

**Teléfonos de reservas: Santa Úrsula 722
316 950 – Puerto de La Cruz 634 185 918**