

Tenerife, epicentro gastronómico con la llegada de los Soles Guía Repsol 2025

[Tenerife](#) se consolida como un referente gastronómico en el ámbito nacional con la celebración de la [Gala de los Soles Guía Repsol 2025](#). El próximo lunes 17 de marzo, el **Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife** acogerá a más de 200 chefs en un evento de máxima relevancia en el que se revelarán los restaurantes galardonados con 1, 2 y 3 **Soles Guía Repsol**. Este prestigioso reconocimiento pone en valor la excelencia gastronómica y refuerza el posicionamiento de la isla como destino culinario de primer nivel.

Como antesala a esta cita ineludible, **Tenerife** ha diseñado un programa de actividades que permitirá a ciudadanos y visitantes sumergirse en la riqueza gastronómica del archipiélago. Estas iniciativas incluyen degustaciones populares, experiencias inmersivas y la participación de chefs de renombre, contribuyendo a la promoción y difusión de la identidad culinaria de la isla.

Garbanzada popular: homenaje a la tradición gastronómica



El **sábado 15 de marzo**, el **Mercado Nuestra Señora de África** en **Santa Cruz de Tenerife** acogerá una garbanzada canaria en la que se distribuirán mil raciones gratuitas de este plato icónico de la cocina insular. La elaboración correrá a cargo del restaurante '**La Chachi Cocina Bar**', distinguido con un **Solete Guía Repsol**, en una iniciativa que busca poner en valor la tradición culinaria y el consumo de productos locales.

Experiencias interactivas y premios para el público

Durante la jornada, los asistentes podrán participar en dinámicas lúdicas organizadas en distintos puntos de la isla. En el **Paseo de San Telmo de Puerto de la Cruz**, los usuarios de la **app de Guía Repsol** tendrán la oportunidad de ganar obsequios exclusivos a través de la ruleta de la suerte, en horario de **12:00 a 20:00 horas**. De manera simultánea, en la **Plaza del Cristo de San Cristóbal de La Laguna**, se habilitará una actividad en la que los participantes podrán lanzar

frisbees sobre un damero con premios asegurados. El evento se desarrollará en dos franjas horarias: de **11:00 a 14:00** y de **17:00 a 21:00** horas.

Desayunos con los Soles: la excelencia gastronómica desde primera hora

El **domingo 16 de marzo** estará dedicado a los desayunos de autor, diseñados por chefs distinguidos con **Soles Guía Repsol** y disponibles en tres cafeterías emblemáticas de **Santa Cruz de Tenerife**.



El reconocido chef **Paco Roncero**, del restaurante homónimo con **3 Soles en Madrid**, presentará en **‘Finde Café’** un desayuno energético compuesto por zumo de naranja, manzana y jengibre, tosta de masa madre con tomates cherry asados, jamón y revuelto con queso cottage, además de un yogur con arándanos.



Begoña Rodrigo, chef de '**La Salita**' (3 Soles en Valencia), ofrecerá en colaboración con '**La Escala**' un desayuno compuesto por un zumo multivitamínico, focaccia de rúcula, tomate, hinojo y aceitunas negras, acompañado de un bizcocho de plátano y chocolate negro picante.



Por su parte, **Javier Sanz y Juan Sahuquillo**, responsables de

‘Oba-’ (2 Soles) y ‘Cañitas Maite’ (1 Sol), diseñarán en **‘Sabela’** una versión reinterpretada de los huevos benedictinos, incorporando papada ahumada de cochino negro y salsa sabayón de manteca de orza. Este desayuno manchego se completará con un batido de leche de cabra y arándanos, y un bollo de calabaza de inspiración tradicional.

Tenerife: un destino gastronómico de prestigio

La **Gala de los Soles Guía Repsol 2025** supone un reconocimiento al talento culinario y un escaparate inigualable para la riqueza gastronómica de **Tenerife**. Como destaca **Lope Afonso, vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife**, este evento sitúa a la isla en el epicentro gastronómico nacional e internacional, consolidando su reputación en el sector.

Dimple Melwani, consejera delegada de Turismo de Tenerife, subraya el valor estratégico de esta iniciativa, destacando la sinergia entre instituciones, profesionales y ciudadanos para fortalecer el posicionamiento gastronómico de la isla. **“Tenerife no solo es un destino turístico de referencia, sino que su oferta culinaria se erige como uno de los principales atractivos para los viajeros”**, apunta **Melwani**.

Con un programa de actividades diseñado para resaltar la identidad gastronómica de la isla, la **Gala de los Soles Guía Repsol 2025** promete ser un acontecimiento de primer nivel, donde tradición e innovación convergen para ofrecer una experiencia culinaria excepcional.

¡Apunta en agenda!

SÁBADO 15 DE MARZO

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Comida Popular Garbanzada gratuita elaborada por
'La Chachi Cocina Bar' (Solete Guía Repsol).

Lugar: Mercado Nuestra Señora de África

Horario: de 12:00 a 14:00 horas.

SAN CRISTOBAL DE LA LAGUNA

Lanzamiento de frisbee con regalo seguro

Lugar: Plaza del Cristo

Horario: de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 horas.

PUERTO DE LA CRUZ

Ruleta de Guía Repsol con regalo seguro

Lugar: Paseo de San Telmo

Horario: de 12:00 a 20:00 horas.

DOMINGO 16 DE MARZO

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Ruta de desayunos Soles Guía Repsol

Paco Roncero ('Paco Roncero Restaurante', 3 Soles Guía Repsol),

Begoña Rodrigo ('La Salita', 3 Soles Guía Repsol), y Javier Sanz y

Juan Sahuquillo ('Oba-', 2 Soles Guía Repsol) han elaborado tres

desayunos muy especiales.

Estarán disponibles en tres cafeterías del centro de Santa Cruz

y los chefs estarán presentes a partir de las 10.00 horas:

Paco Roncero en 'Finde Café'

(Po Milicias de Garachico, 6)

Begoña Rodrigo en 'La Escala'

(C/ Santo Domingo, 7)

Sanz y Sahuquillo en 'Sabela'

(C/ de Numancia, 1)