

Calaveras y Diablitos

Calaveras y Diablitos abrió al público en la **capital chicharrera** el pasado mes de mayo, tomando su nombre de un popular tema de la banda argentina **Los Fabulosos Cadillacs**. Este proyecto gastronómico, que refleja la dualidad de la vida y la muerte, combina el sonido reggae de timbre añejo con la singular iconografía **mexicana**. La firma de este local es del grupo **Catre Viento**, dedicado en cuerpo y alma a la **restauración** y que ha confiado la composición de la carta al chef grancanario **Pedro López La Camera**, propietario del restaurante **De Contrabando**, recomendado por la **Guía Repsol** en **Las Palmas de Gran Canaria**. En su local, López La Camera fusiona el recetario canario con influencias de **Sudamérica** y el **sudeste asiático**.

El concepto de **Calaveras y Diablitos** se abraza a la **cocina viajera**, resultado de la experiencia personal de Pedro en **México**, donde regresó cautivado con ricas sensaciones y deliciosas ideas. A pesar de ser un proyecto aún joven, su capital humano tiene la vocación de convertirse en un **punto de encuentro** entre la gastronomía de las dos orillas.

En su carta, más allá de los populares **tacos**, que son exponentes de la **cocina de aprovechamiento**, se pueden degustar platos como **nopal encurtido** con tunera canaria, **aguachile** con pescado isleño de roca, un guiso de **Birria de cabra** y una **tosta de atún rojo**. Además, el local ofrece [propuestas](#) como los **Fideos secos**, una receta que se remonta a la época de la **Conquista**, y **carrilleras de buey con mole poblano**, así como el **pescado del día zarandeado**, una técnica de asado de 500 años de antigüedad originaria del estado de **Nayarit**.

Pero además de disfrutar de la comida, es esencial sumergirse en su gama de **cócteles** cautivadores, que ofrecen combinaciones dulces y amargas, saladas y afrutadas, equilibradas en temperatura y texturas: **margaritas**, **tequilas** y **mezcal**. Como

dice la letra de la canción **Calaveras y Diablitos**: “La vida es para gozarla. La vida es para vivirla mejor”.

Recomienda: [Sergio Lojendio](#). Periodista Gastronómico

Hermanos Hernández

Hermanos Hernández es el proyecto de los cocineros **Nacho y Jaime Hernández Almira**, acompañados por el barman **Junior Báez**, quienes llegan a la **capital** como una sociedad hermanada y experimentada. Nacho, con una carrera que incluye [locales](#) como **Azafrán, Aceituna y Jaxana**, actualmente es **chef ejecutivo** del grupo **Irreverent**, donde imprime su espíritu de **cocina viajera**. Jaime, formado en **Lasarte de Martín Berasategui**, ha dejado huella en **Sinestesia y Jimmy Food**. Mientras tanto, Junior, con una trayectoria creativa en **coctelería**, aporta su arte en la barra, ofreciendo **tragos originales** que completan la experiencia de la **“gastronomía líquida”**.

El concepto de **Hermanos Hernández** está diseñado desde una experiencia personal y un **viaje experimental** que los hermanos emprendieron por **México**, donde descubrieron un abanico de **sabores y técnicas** que integraron a su cocina. Aquí, el **maíz** - importado directamente de México e incluso [cultivado](#) en la isla en su variedad **azul**- se prepara mediante la **nixtamalización**, un proceso tradicional que realza la textura y sabor de las **tortillas**.

La carta se centra en **tacos tradicionales** como **birria, cochinita pibil, y chorizo**, junto a versiones con costra de queso e inspiraciones locales como **carne fiesta y churros de San Andrés**. Además, se ofrecen **antojitos mexicanos** como **quesadillas y flautitas**, ideales para compartir, y opciones sin **gluten** para la mayoría de los platos. Para los golosos,

hay un final dulce que promete no dejar indiferente.

Todo esto se acompaña con los cócteles de Junior Báez, preparados en su particular “**cantina**” que aporta el complemento perfecto a esta experiencia de **cocina mexicana**. En **Hermanos Hernández**, cada bocado y trago es una celebración de la **gastronomía**, pensada como sinónimo de **felicidad**.

Recomienda: [Sergio Lojendio](#). Periodista Gastronómico

Amaranto by Armando Saldanha

Desde 1997, **Amaranto** y su chef, **Armando Saldanha**, han sido una brisa de frescura y creatividad en la **gastronomía de Tenerife**. Saldanha, originario de **Puebla, México**, dejó sus estudios de Derecho para dedicar su vida a los fogones, donde ha fusionado los **sabores intensos de la cocina mexicana** con el refinamiento de la **escuela francesa** y la riqueza del **producto canario**. Su talento brilló primero en Agave, y con **Amaranto by Armando Saldanha**, galardonado con un **Sol Repsol**, ha marcado un antes y un después en la isla.

Saldanha ha cosechado diversos [premios](#), desde el **Bocadillo de Autor en 2009** con su “Red Hot Tuna Peppers” hasta la **Tapa de Diseño en 2010** con un bocadillo de sardinas, tomate, naranja, orégano y **cebolla de Guayonje**, ambos en el prestigioso **Madrid Fusión**. Ese mismo año representó a **Tenerife** en la **Expo Shanghái**, posicionando su creatividad en el escenario internacional. En 2011, **Amaranto** fue nominado como **restaurante revelación**, y en 2013, Saldanha se alzó con el premio de **cocina creativa Gusti Negrini**. Recientemente, ha sumado el **Taco de Oro Dubái 2024** a su impresionante palmarés.

Amaranto by Armando Saldanha no cuenta con una carta

tradicional. Aquí, el [comensal](#) se sumerge en una **experiencia gastronómica única en Tenerife** a través de tres menús que exploran el **mestizaje culinario**, las raíces y la evolución gastronómica. Platos icónicos de **Armando Saldanha** se entrelazan con nuevas creaciones, invitando a dejarse llevar y disfrutar del talento de uno de los **chefs más innovadores de Canarias**.

Recomienda: **Sergio Lojendio**. Periodista Gastronómico

El Chile Verde Taquería

Lo que realmente distingue a **El Chile Verde** es su devoción por la auténtica cocina mexicana, donde cada receta honra la tradición culinaria de **México**, sin connotaciones Tex-Mex. Romina Sánchez, cocinera en alma y carne ha preservado recetas de diversas regiones, presentando platillos como **tacos, burritos, tamales y enchiladas** preparados al [estilo auténtico](#). Con ingredientes frescos y de alta calidad, cada plato refleja la riqueza **culinaria mexicana**, declarada **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO**.

En días festivos como el **Día de Muertos** o el **Grito de Independencia**, **El Chile Verde** deleita a sus comensales con especialidades de temporada, como **tacos al vapor, tostadas de pollo, pozole rojo, salpicón de res, helado de mole, y el tradicional pan de muertos**, entre otros. Cada bocado promete una auténtica **experiencia mexicana**, transportando a los visitantes directamente a la riqueza de su **cultura y sabores**.

Recomienda: **José Garavito**. [Editor Canariasgourmet!](#)

Flamboyán by Aday Estévez

Aunque el restaurante se encuentra dentro del **Parque Vacacional Edén** en **Puerto de La Cruz**, su entrada autónoma, acompañada de un parking exclusivo, [garantiza](#) que los comensales puedan disfrutar de su visita sin necesidad de transitar por las instalaciones del [hotel](#).

Al cruzar el umbral de **Flamboyán by Aday Estévez**, se percibe un ambiente que celebra la simplicidad sin pretensiones. El **restaurante**, 100% exterior, destaca con una decoración que simula una terraza moderna, decorada con [muy buen gusto](#). La estética es elegante y funcional, evitando protagonismos innecesarios para enfocar toda la atención en la calidad de los **platos** y el **servicio**.

En el restaurante de **Aday Estévez**, la cocina canaria y la innovación se encuentran para ofrecer una experiencia que resalta el sabor y el producto local. Su carta propone entrantes como la **mantequilla de leche de cabra con gofio y plátano**, una combinación que une tradición y creatividad, o los **chicharrones de morena con gofio**, reinterpretación **crujiente** de un clásico isleño.

También destacan platos como el **pan bao de carrillera de ternera con aguacate y pico de gallo**, los **tacos de chipirones**, y un impresionante **meloso de ternera servido con arroz flambeado en la mesa**. Para el postre, una **tarta de manzana** deconstruida con notas de **canela y arándano** pone el broche final a una comida donde la creatividad no opaca el respeto por los **sabores auténticos**.

Estévez refleja en cada **plato** una profunda pasión por su tierra y por la **cocina contemporánea**, haciendo de cada visita

una experiencia de **sabores canarios** llevados a su máxima expresión.

Recomienda: Dra. Leonor Mederos. [Periodista Gastronómica](#)

Restaurante “Magus Gastrobar”

En **Magus Gastrobar**, cada plato es una experiencia de **sabor**, con especialidades que incluyen **ceviches frescos**, **tataki** intensos, **pulpo a la parrilla** y una selección de **arroces** elaborados a la perfección. La carta de **vinos** es extensa y selecta, con etiquetas de diversas denominaciones de origen como **Canarias**, **Rioja**, **Ribera del Duero**, **Rueda**, **Rías Baixas** y **Uclés**, brindando opciones que realzan cada bocado.

El precio medio en **Magus Gastrobar** es de **20 a 30 euros** por persona, ofreciendo una excelente relación **calidad-precio**, ideal para quienes buscan una **gastronomía de alto nivel** en un [ambiente relajado](#). El **restaurante** es popular, especialmente los fines de semana, por lo que se recomienda **hacer una reserva**.

Fundado por **Daniel Eduardo Dalfó** y **Antonio Villanueva**, mejor conocido como Toni, **Magus Gastrobar** refleja la experiencia y profesionalismo de sus [propietarios](#). Toni, además de ser **jefe de sala**, aporta una calidez y atención al detalle que hace de cada visita una experiencia memorable.

Magus Gastrobar abre todos los días para disfrutar de una propuesta gastronómica que combina innovación y calidad en cada plato.

Recomiendan: **Los Amigos Canarios del Buen Comer**

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,52**

sobre 10, lo que significa que “Magus Gastrobar” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

La Fula GastroMar: Cocina Marina con Sabor y Tradición

La Fula te invita a comenzar con un clásico que nunca falla: el **Pescadito frito**. Este plato, en apariencia simple, es toda una declaración de calidad y técnica. Elaborado con piezas pequeñas y frescas, cada pescadito se enharina con delicadeza y se fríe en aceite limpio, con el toque exacto del cocinero, logrando un bocado ligero y sabroso para abrir el apetito.

Otro imperdible es su **ensalada** de inspiración **oriental**, que destaca por el aliño con **salsa ponzu**, aportando un equilibrio perfecto entre lo salado, dulce y ácido. La ensalada se acompaña de **setas confitadas** y jugosas **gambas**, que añaden texturas y sabores contrastantes. Para quienes buscan un **plato** con un toque creativo, el **Steak tartar** cubierto con una fina capa de **calamar** es una experiencia en sí misma, combinando texturas suaves con notas **picantes** y **agrias de kimchi** y **pepinillo** en **vinagre**.

La Fula también sorprende con una **ensaladilla de batata de Anaga**, que lleva este plato popular a otro nivel. La **batata dulce** se mezcla con **cebolla roja**, atún escabechado, setas portobello y una **mayonesa de kimchi** que le da un **toque salado** y ligeramente picante. En **La Fula**, se cocina el mar y mucho más, explorando los sabores tradicionales de **Tenerife** con una ejecución moderna y llena de detalles.

Recomendado por el periodista gastronómico [Sergio Lojendio](#)

Restaurante Bestia Marina Mar & Brasas

Adéntrate en un concepto innovador que redefine la experiencia culinaria: la *charcutería marina*. Este restaurante se erige como la espina dorsal de una tendencia de gastronomía sostenible, donde cada plato aprovecha al máximo los recursos del mar, desde los pescados más selectos hasta los descartes, todo con un enfoque en el respeto por el medio ambiente.

La técnica de cocción a la brasa es el alma de nuestra propuesta gastronómica. Al llevar la esencia del mar al fuego, conseguimos que los pescados y mariscos mantengan sus jugos naturales y los aromas característicos que aportan las maderas utilizadas en la parrilla. Esta forma de cocinar se remonta a nuestros ancestros, conectando la tradición con la innovación.

En cada bocado, experimentarás una marea de sabores que van desde lo salado hasta lo dulce. Las sensaciones varían en un espectro que incluye temperaturas contrastantes y texturas resbaladizas, así como notas ácidas y salinas que despiertan todos los sentidos. La combinación de técnica, imaginación, pasión y dedicación se refleja en la creatividad de nuestros platos, donde las brasas y el mar se fusionan en una experiencia culinaria inigualable.

Recomendado por el periodista gastronómico Sergio Lojendio, este restaurante es un destino imperdible para los amantes de la buena mesa que buscan algo más que una simple comida: buscan una conexión con la esencia de la gastronomía sostenible.

Restaurante “Parque Dragomar”

El recinto y las instalaciones del Restaurante “Parque Dragomar” son francamente espectaculares, con un entorno ideal para cualquier tipo de celebraciones, brunchs, bodas, bautizos, comuniones, reuniones y comidas de empresa.

El Restaurante “Parque Dragomar” dispone de una variada bodega de vinos canarios, y de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, La Rioja, etc.

El precio medio oscila en torno los 30 euros por persona. El restaurante cierra los lunes, los martes y los miércoles y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Al frente de los fogones, **Adrián Bruins**, un excelente profesional de la restauración y gran defensor de la corriente “*Slow Food*”, defensor de los productos naturales de cercanía tratados con mucho cariño y gran profesionalidad.

Le Bistró de Javier Galván

El Restaurante “Le Bistró” abrió sus puertas en mayo de 2022 de la mano del Chef **Javier Galván**, ofrece una carta diferente a la de los establecimientos de la zona, con sugerentes guiños a la cocina francesa, lo que les aporta a sus clientes un atractivo muy especial a la hora de elegir y degustar sus platos.

El Restaurante **“Le Bistró de Javier Galván** ofrece una variada bodega de vinos canarios y de otras denominaciones de origen. El precio medio oscila entre 25 y 30 euros por persona. El restaurante cierra los domingos por la noche, los lunes y los martes y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.