

Esencias Café

Esencias, con su horario reducido y su coqueta terraza, se ha convertido en la mejor alternativa para un Bruch.

Alta cocina Low Cost

Con el Chef 'todoterreno' Manuel Berriel en los fogones y Esther Farrais en sala, representa unos de esos establecimientos que no fallan nunca. Con una cocina que cambia a diario, es el lugar ideal para disfrutar de un Bruch en familia ya que no es ningún secreto que sus desayunos, son una auténtica delicia ¡No te marches sin llevarte a casa uno de sus bizcochones del día!

Además, es el sitio ideal para almorzar a diario sus menús "Low Cost" son platos muy completos, creativos y variados y, además es uno de los catering más reconocidos por su calidad y profesionalismo en Tenerife.

Indian Curry

Indian Curry es uno de esos restaurantes, que no sabes el porque, pero te sientes atraído desde el primer día, y es que no en vano, para muchos Indian Curry, es probablemente el mejor restaurante indio del Norte de Tenerife.

La Jaira de Demian

La Jaira de Demian es uno de los mejores restaurantes de Fuerteventura, así que deberías tomarte el tiempo de visitar la capital de la isla para poder comer aquí.

Su cocina de autor elaborada con productos de cercanía, destaca y sorprende con elaboraciones muy bien logradas en gusto y originalidad. Puedes, o bien comer a la carta o disfrutar de su tradicional 'picoteo' que te permite descubrir muchos de los sabores que encierra su propuesta en un tono más informal. Todo, servido con la amabilidad, simpatía y profesionalidad.

Cuenta con una amplia terraza por si nos decidimos a disfrutar del buen tiempo que hay en invierno. De sus platos destacan el tartar de tomate majorero con queso KM '0', el royal de carne de jaira y las albóndigas de calamar.

Restaurante Don Antonio

El Restaurante Don Antonio es una casa rural maravillosa del siglo 17, situada en el pueblo de Vega de Río Palmas en Fuerteventura, frente a la antigua iglesia de "Nuestra Señora de la Peña". La casa fue reconstruida y renovada en un trabajo minucioso por el fotógrafo y diseñador alemán Reiner Loos.

Bajo la apariencia de un bar-restaurant, se oculta un patio canario frondoso, verde y de aspecto colonial. Gastronomía isleña 100 %, en la que destaca el estofado de carne de cabra con papas arrugadas, un imprescindible que no se puede dejar de probar de la isla. La ropa vieja también es interesante en 'Don Antonio': sabrosa, jugosa y con los garbanzos en su

punto.

Restaurante Casa Juan La Restinga

El restaurante Casa Juan, fundado hace más de 40 años, es uno de los restaurantes de mayor reconocimiento en El Hierro.

Ahora, en manos de Arabisén y Lorena, prima el recetario tradicional con toques más creativos. Situado junto al puerto, cada día cuenta con el mejor género.

Su sopa a base de cangrejo, lapas y burgados es puro mar. Lapas, cazuela de pescados de temporada, por ejemplo, el apreciado atún rojo y arroces. En invierno, arroz con carne de cabra y queso curado; el postre, la tradicional quesadilla herreña.

La Bodeguita de Fá

Pequeño y acogedor espacio en Candelaria ubicado a lado del famoso Campanario de Joapira en el Golfo, una de las zonas más tranquilas de Frontera. Carta cuidada, presentando variedad de platos internacionales, algunos de ellos de origen italiano como su propietario y cocinero. Delicadas su tempura de verduras y sus crêpes, sabroso el jarrete de cordero. Postres correctos. Servicio atento y amable.

La Bodeguita de Fá ofrece una cocina tradicional, donde la

calidad, el buen precio te invitan a disfrutar de una cocina de sabores tradicionales, como las exquisitas carnes, los ricos pescados del día variedad de arroces.

Restaurante La Montaña Casa Efigenia

Casa Efigenia es un lugar donde los platos están compuestos únicamente por productos vegetales de la tierra, desde los licores, los guisos, hasta el gofio o los deliciosos postres; son cocinados con ternura y con el gusto de quién ha vivido una vida entera de ofrecer a los demás. Un restaurante donde cada cliente es uno más de la familia y donde el carácter de la tierra se imprime en cada aroma, cada color y cada sonrisa.

Un restaurante que no sólo ha sobrevivido al paso del tiempo, sino que parece haberlo sorteado para contarnos, casi sin querer, que la gastronomía no tiene secreto ni artificio, que el trato no tiene protocolo ni medida, que quién nace con el don de ofrecer y confortar a los demás, recibe sin pedirlo. Casa Efigenia es sin duda, un pequeño rincón perdido en esta isla de ensueño que se ha convertido en un referente de la gastronomía canaria tradicional

Tasca La Salamandra

Situada en la calle de la República de Chile, la Tasca La Salamandra te ofrece cocina creativa a un precio muy

asequible.

El local, que regenta el cocinero Ancor Sánchez, se ha convertido en todo un templo gastronómico en San Sebastián de La Gomera al que recalán tanto residentes como visitantes de la isla colombina. El establecimiento fue galardonado en la pasada edición de los premios de gastronomía de Mahou- la opinión- La Provincia como la Mejor Tasca Gastrobar.

Su cocina está basada en el producto, especialmente en el local. Su máxima es la frescura y apostar por el kilómetro cero, por lo que trabajan con agricultores y ganaderos de la Isla. Pero en La Salamandra no faltan los procedimientos más vanguardista. Dobles cocciones, ahumados sutiles, cocción a baja temperatura y otras técnicas culinarias están presentes en las recetas que el chef presenta cada día en su tasca.

La Aquarela

El restaurante 'La Aquarela', con 1 estrella en la Guía Michelin y 2 Soles Repsol; está situado frente al mar, en la zona turística del sur de Gran Canaria. Nikola Ivicic, como jefe de sala, y el chef Germán Ortega, en los fogones, forman un tándem imbatible con un menú degustación cambiante cada cuatro semanas. Un referente en la isla de la alta gastronomía canaria, donde las carnes rojas, los pescados de la zona y los mariscos de primera calidad son los protagonistas en un local con más de 30 años de vida.

Simplifica la elección del perfecto menú degustación que se sugiere a mesa completa, aunque su carta de temporada es excelente en propuestas de pescado y carnes rojas para degustar una cocina cuidada en un ambiente privilegiado. Rica cocina, alto oficio, técnica perfecta, naturalidad,

desenvoltura y diversión, es lo que ofrece *La Aquarela* a sus visitantes.

Los Guayres

Los Guayres, ubicado en el Hotel Cordial Mogán Playa, es uno de los restaurantes con una estrella Michelin en Gran Canaria.

La filosofía de este establecimiento esta unida a las aguas del Atlántico y basada en los productos locales del valle de Mogán. Su Chef, Alexis Álvarez, la expresa a través de platos salinos como el cherne con berros, el patudo canario (atún rojo) marinado con piñones y puerro confitado.

Merece la pena probar alguno de sus tres menús degustación en la agradable terraza con vistas a los exuberantes jardines del hotel o en el elegante comedor interior.

Especialisades:

Carabinero con calabacín, citronella y manzana

Paletilla de cochinillo confitado con mole de pasas

Frutos rojos, queso Amurga y albahaca