

Restaurante 360º

Situado en la octava planta del hotel boutique [Bohemia Suites & Spa](#), el restaurante 360º ofrece unas vistas privilegiadas al Océano Atlántico y a las Dunas de Maspalomas. El restaurante cuenta con un ascensor panorámico con acceso directo desde la calle, así como un acceso interno en la planta baja del hotel.

La carta ha sido diseñada por los Chefs **Juan Bertoliñ** y **Mikel Portugal**. Una propuesta que te trasporta a un viaje emocionante lleno de vivencias personales, donde podrás saborear y descubrir con cada ingrediente, las experiencias culinarias vividas, sin perder la esencia de estas maravillosas islas. Es una carta innovadora ya que se renueva cada año para adaptar sus productos a la temporada estival, de tal forma que disponen de sus mejores propiedades para dar como resultado un excelente plato basado en la gastronomía canaria.

*Tanto el hotel como los espacios del mismo, es solo para adultos.

La Gatera GastroBar

Ubicado en Breña Alta, La Gatera es tradición, calidad y creatividad. Mariana y todo su equipo, proponen una sugerente carta de platos y raciones con una amplia selección de elaboraciones de mercado con productos de la isla que destacan por su autenticidad.

La extensa y variada carta cuenta un amplio abanico de posibilidades, entre las que encontrarás varios apartados repletos de recetas elaboradas siempre con los mejores

productos e ingredientes. Aperitivos, platos del mar, de la región y postres que te dejarán un agradable sabor.

Este gastrobar La Gatera cambia la forma de pensar de aquellos que dicen que la comida creativa afincada al producto de temporada tiene que ser necesariamente cara; lo que le convierte en el espacio ideal para descubrir con amigos o familia y disfrutar de un buen trato, buena cocina, buenos vinos y buenos productos.

El Duende del Fuego

El Duende del Fuego es, sin duda, un fiel prescriptor de los productos con calidad de origen certificados de La Palma. Con una propuesta de cocina conceptual readaptada en la que vuelcan sus experiencias e inquietudes, se ha convertido en un punto de encuentro en los Llanos de Aridane.

Al frente de la cocina, Pedro Hernández Castillo, con experiencia desde hace más de 15 años como cocinero y jefe de cocina en restaurantes y hoteles de alta calidad en Suiza, Inglaterra, Cataluña y Andorra. Orquesta una amplia carta asequible a todos los públicos con la que deleitar tus sentidos: desde su oferta especial de desayunos, con café de cultivo ecológico, Té de certificación de origen, batidos de fruta, pan y repostería. Pasando por una oferta de platos y postres exclusivos, con los que también podrás merendar y acompañada de la mejor selección de vinos que ofrece el mercado.

Todo ello hace que la oferta de El Duende del Fuego sea única y diferenciada en el entorno de la isla de La Palma. Especialmente adaptada al presente y a los continuos cambios alimenticios.

Bésame Mucho

Bésame Mucho, ubicado en la playa de Troya frente al mar; es uno de los espacios referentes en el Sur de Tenerife.

Aquí podrás disfrutar de una de las mejores puestas de sol de la isla de Tenerife con la isla de la Gomera como parte de una postal.

Restaurante recomendado por la Guía Repsol 2022

La decoración del local no escatima en detalles. Vajilla propia diseñada por ellos y con muy buen gusto.

Desde los aperitivos hasta el final de la experiencia, el género del mar toma protagonismo. Un homenaje al producto, a la esencia y la autenticidad de la materia prima de España en una cocina plagada de sabores mediterráneos y canarios.

☐☐ **Bésame Mucho Restaurant** ☐☐

Bésame Mucho, located on the beach of Troya in front of the sea, is one of the reference places in the south of Tenerife.

Here you can enjoy one of the best sunsets on the island of Tenerife with the island of La Gomera as part of a postcard.

Restaurant recommended by the Repsol Guide 2022

The decoration of the restaurant does not skimp on details. Own crockery designed by them and with very good taste.

From the appetizers to the end of the experience, the genre of

the sea takes center stage. A tribute to the product, to the essence and authenticity of the raw material of Spain in a kitchen full of Mediterranean and Canarian flavors.

Restaurante Donaire

El Restaurante Donaire, con una propuesta creativa de temporada afianzada en el recetario tradicional, se encuentra ubicado en el [Hotel GF Victoria Adeje](#).

Capitaneado por el [Chef Francisco Expósito](#), Donaire nos ofrece una carta llena de buen género, de mucha calidad y creatividad. Este joven cocinero tiene una visión clara de hacia dónde quiere ir con su cocina, calidad y tradición llevada a una nueva y mejorada visión.

Menú degustación con mucho criterio, equilibrado y donde destacan los productos de cercanía teniendo muy presente a esos pequeños productores de las diferentes Islas Canarias, técnica y emplatados realizados con certeza.

En los postres, Jesús Camacho sorprende con propuestas dulces que te transportan a un universo de sensaciones.

Inquieto y con una clara visión de la importancia de la formación, explora las dimensiones del mundo dulce con los mejores y las mejores instituciones: Chocolate Academy Barcelona, Xano Saguer y Jordi Buitrón (Espaisucre), Frederic Bau (Valrhona, Lyon), Oriol Balaguer, Jordi Bordas y Celler de Can Roca.

☐☐ **Donaire Restaurant** ☐☐

The Donaire Restaurant, with a creative seasonal proposal

based on traditional recipes, is located in the Hotel GF Victoria Adeje.

Captained by Chef Francisco Expósito, Donaire Rofrece a menu full of good food, high quality and creativity. This young chef has a clear vision of where he wants to go with his cuisine, quality and tradition taken to a new and improved vision.

Tasting menu with a lot of criteria, balanced and where they emphasize the products of proximity having very present those small producers of the different Canary Islands, technique and emplatados made with certainty.

In the desserts, Jesús Camacho surprises with sweet proposals that transport you to a universe of sensations.

Restless and with a clear vision of the importance of training, he explores the dimensions of the sweet world with the best and the best institutions: Chocolate Academy Barcelona, Xano Saguer and Jordi Buitrón (Espaisucre), Frederic Bau (Valrhona, Lyon), Oriol Balaguer, Jordi Bordas and Celler de Can Roca.

El Calderito de la Abuela

En este templo gastronómico, lo primordial es disfrutar y dejarse llevar por la sabiduría de Mario y Fabián Torres a la hora de crear un menú adaptado al producto de temporada proveniente de su propio huerto, y a la evolución de una vida entre fogones; ambos herederos de un legado en fogones con casi un siglo de historia a sus espaldas.

Restaurante El Risco

El restaurante El Risco, se encuentra en la localidad de Famara, conocida por su fabulosa playa de arena blanca con kilómetros de longitud y aguas llenas de vida y color.

El comedor decorado por César Manrique y sus vistas imperiales a Famara, su acantilado, y La Graciosa, conforman el enclave perfecto donde disfrutar de las creaciones del chef Juan Jesús Perdomo que se verán concretadas en una carta más escueta, pero con muchas más sugerencias diarias provenientes del mar.

Su cocina KM canaria, de mercado y de temporada, es ejecutada desde un punto de vista más personal y más moderno, ya sea en elaboración o en presentación.

Restaurante Isla de Lobos

Enclavado en el **Princesa Yaiza Suite Hotel Resort** de Playa Blanca, se caracteriza por sus impresionantes vistas al mar y las islas vecinas de Fuerteventura y Lobos y es sin duda, uno de los establecimientos más recomendados de Lanzarote.

En una oferta gastronómica donde domina el espíritu innovador y la cocina de sabor elaborada con la mejor materia prima de productores locales, pescadores y la Finca de Uga. Algo que dota a los platos de un increíble abanico de productos exclusivos de excepcional calidad. Cocina tradicional sumada a la aplicación de nuevas técnicas para alcanzar diferentes texturas y experiencias, respetando en todo momento el

producto y sus orígenes.

Restaurante Liliu

El restaurante Liliu es un auténtico exponente del recetario tradicional canario actualizado y el producto local de temporada. Ubicado en la nueva zona de La Marina, se presenta con la fachada acristalada, un sencillo comedor de línea actual y una agradable terraza mirando al embarcadero.

Este restaurante es también un gastrobar, lo que permite acercar los platos de la alta cocina a todos sus comensales. En sus mesas y en su barra podrás deleitar tu paladar con deliciosas exquisiteces como las croquetas de plátano y chorizo de Chacón.

Un lugar diferente y único que hará que tu cita o encuentro sea una experiencia memorable y llena de éxito. Recomendable el famoso Cochinitillo Negro con su piel crujiente, brotes vegetales y compota dulce o su Atún de temporada, con salsa ponzu y mojo verde de cilantro.

Esencias Café

Esencias Café es mucho más que una cafetería, es uno de los mejores catering de Santa Úrsula para cualquier tipo de evento, es un excelente restaurante low cost, el cual, está hecho para desayunar y almorzar a diario. El Chef Manuel Berriel, ha sabido interpretar el gusto por una comida cercana

a todos los paladares, satisfaciendo el gusto por la comida auténtica en sabores.