

Las guías «Qué Bueno Canarias»

Premios. Que hicieron brillar en Las Palmas de Gran Canaria a los mejores de la restauración en su XI gala de premios del lunes 27 de marzo



Los «TOP 10» anuales es la forma como estas reconocidas publicaciones hacen brillar a la restauración de las Islas y premia a sus profesionales. Cien establecimientos son los elegidos con este fin, que se distribuyen en diez categorías de las cuales una se lleva trofeo.

Turismo LPA, Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, propició, con su patrocinio, estos premios que se celebraron en INFECAR, promovidos por el Cabildo Insular de la isla, con la colaboración de la Cámara de Comercio grancanaria.

El concejal de Gobierno del área de Turismo, Empleo y Desarrollo Local e Igualdad, Diversidad y Solidaridad, del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria Pedro Quevedo Iturbe, quien defiende un modelo turístico que no abandone las bondades del sol y la playa y defiende otros aspectos relevantes como la cultura y la gastronomía (que se ha convertido en un punto clave de las atracción turística), dirigió cálidas palabras de aliento a los restauradores asistentes, felicitándolos por sus logros que han convertido a la capital isleña en «una ciudad de ofertas gas-

tronómicas múltiples exquisitas».

En esta undécima edición de los Premios Qué Bueno el chef Carmelo Florido, del restaurante El Equilibrista 33, ha sido reconocido como el Mejor Chef de Canarias 2022, el restaurante Gambrinus Las Palmas se la llevado el galardón como Mejor Cocina Española 2022 y el restaurante Tabaiba ha sido Mejor Cocina de Reflexión Canaria 2022. También el restaurante El Pote se ha llevado un reconocimiento por sus cincuenta años manteniendo su exquisitez habiendo esquivado con gallardía toda circunstancia adversa de este tiempo. E igualmente, hubo un reconocimiento para el restaurante Muxgo que ha recibido un reconocimiento especial de Qué Bueno Gran Canaria Me Gusta por su trabajo con producto local. Estos establecimientos galardonados sitúan a la capital grancanaria como epicentro de la mejor oferta gastronómica del archipiélago.

Por su parte, el presidente del Cabildo insular de Gran Canaria, Antonio Morales Méndez, señaló acerca de los reconocimientos «¡Qué Bueno! Gran Canaria Me Gusta» del producto local, que también se entregaron en esta

ocasión, «son un paso más en el camino hacia la excelencia de la gastronomía de la Isla» Reseñó igualmente el presidente Morales que: «Ya sean Soles Repsol, Estrellas Michelin o Bib Gourmands, cada vez son más los reconocimientos que han recibido los establecimientos de nuestra isla, de los más prestigiosos galardones gastronómicos de España, lo que cada vez más aumenta el interés por nuestras cocinas y vinos», y añadió que «esto no sería posible sin el maridaje perfecto entre la calidad de nuestros productos locales, el talento y espíritu emprendedor de los hosteleros y la decidida apuesta del Cabildo de Gran Canaria por la soberanía alimentaria, con la puesta en valor de nuestros quesos, vinos, frutas o verduras».

En estos premios de las guías Qué Bueno se premiaron además: Mejor Restaurante de Canarias 2022, que ha ido a parar al restaurante Etéreo by Pedro Nel, de Santa Cruz de Tenerife; Mejor Asador 2022, que ha recaído en Casa Brito, Arucas, Gran Canaria; Mejor Restaurante de Hotel 2022, restaurante San Hô, del Hotel Royal Hideaway Corales

Beach, Costa Adeje, Tenerife; Mejor Cocina Extranjera 2022, restaurante Kensei, Costa Adeje, Tenerife; Mejor Servicio de Sala 2022, restaurante Los Limoneros, Tacoronte, Tenerife; Mejor Gastrobar, Casa Marcos, Fuerteventura; Mejor Proyecto de Restauración 2022, restaurante Long Beach, Lanzarote. La distinción a Chef Revelación de Canarias 2022, fue a la profesional Mariana Hernández Medina, del gastrobar La Gatera, Breña Alta, La Palma.

Reconocimientos «¡Qué Bueno! Gran Canaria Me Gusta».

La Trastienda de Chago (Gáldar) ganador a la excelencia en esta segunda edición de reconocimientos por el compromiso con el producto local, que pone en valor a esos restaurantes que, más allá de su estilo de cocina, usan el producto de la isla como base principal de sus propuestas. Igualmente se hizo entrega de un reconocimiento especial al restaurante Muxgo, de Las Palmas de Gran Canaria.

Doce restaurantes fueron finalistas de esta distinción en 2023 y recogieron placa conmemora-

tiva: Amigo Camilo, Camino al Jamonal, Majuga y Sorondongo, Las Palmas de Gran Canaria; El Centro Guayadeque, Agüimes; El Sitio Ibérico, Santa Lucía de Tirajana; Grill La Pasadilla, Ingenio; La Catedral Bistró, Arucas; Liágora Canarias, San Bartolomé de Tirajana; Los Guayres, Mogán; Perico Junior, Telde y El Escondite, Valsequillo.

Además, a doce restaurantes que recibieron reconocimiento en 2022 se les renovó este homenaje en 2023, por su consciente constancia con el producto grancanario. Fueron: La Trastienda de Chago (Gáldar), La Tunera (Telde), Casa Romántica (Agaete), Nelson (Agüimes), Casa Enrique (Mogán), Biocrepería Risco Caído (Artenara) y El Padrino, Muxgo, El Equilibrista33, Cuernocabra, Tabaiba y El Bento Japonés, de Las Palmas de Gran Canaria.

**¡Qué
bueno!
CANARIAS**



XI Edición Premios Regionales de Restauración QUÉ BUENO CANARIAS®

INFECAR, Las Palmas de Gran Canaria



GANADORES 2022 y RECONOCIMIENTO ESPECIAL

XI Edición Premios Regionales de Restauración
QUÉ BUENO CANARIAS®



MEJOR PROYECTO DE RESTAURACIÓN
Long Beach
Lanzarote



MEJOR TASCA/GASTROBAR
Casa Marcos
Fuerteventura



MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL
San Hô
Hotel Royal Hideaway Corales Beach - Tenerife



MEJOR ASADOR
Casa Brito
Gran Canaria



MEJOR CHEF DE CANARIAS
Carmelo Florido
El Equilibrista 33 - Gran Canaria



MEJOR RESTAURANTE DE CANARIAS
Etéreo by Pedro Nel
Tenerife



MEJOR COCINA EXTRANJERA
Kensei
Tenerife



MEJOR COCINA ESPAÑOLA
Gambrinus Las Palmas
Gran Canaria



MEJOR COCINA DE REFLEXIÓN CANARIA
Tabaiba
Gran Canaria



MEJOR SERVICIO DE SALA
Los Limoneros
Tenerife



CHEF REVELACIÓN DE CANARIAS
Mariana Hernández Medina
Restaurante La Gatera - La Palma



RECONOCIMIENTO ESPECIAL
Restaurante EL POTE
"Ejemplo de buena gestión y adaptación a las exigencias durante medio siglo, guardando su exquisitez"

Gambrinus Las Palmas

Premiado. Mejor oferta de cocina española de las Islas Canarias



CANARIAS7



Nos vemos en uno de los establecimientos más concurridos de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria y de los pocos restaurantes que mantienen la posibilidad de comer en barra comodamente. Recién premiado como la mejor oferta de cocina española de las Islas Canarias.

No se confundan por su nombre por aquella franquicia, no tiene nada que ver, aquí llegan a un establecimiento timoneado por los hermanos Bouzón, Manolo y Miro.

Ellos son los perfectos anfitriones para que toda la experiencia sea excelente, donde la fusión de la buena cocina española con pineladas se une a un gran trabajo de sala.

Su especialidad, en platos elaborados con atún, carnes gallegas, mariscos y pescados de la ría, buenos arroces y platos de cuchara, todo ello hace que la oferta gastronómica de esta casa hable de producto y origen. Sin olvidar, su gran oferta de vinos nacionales y canarios.



El acogedor local se encuentra en la calle Secretario Artiles nº 34. Semiesquina Franchy Roca de la capital grancanaria.

928 22 27 25- 928 22 33 21
gambrinuslaspalmas.com

Los tres pilares de Seaside Collection: Individualidad, calidad excepcional y hospitalidad apasionada

Equipo. Unidos en un nivel extraordinariamente alto de «ser el anfitrión perfecto»

CANARIAS7



En los hoteles de Seaside Collection se disfruta de la vida cotidiana, se aplica siempre, en todas partes y a todos. Cada miembro del equipo se ve a sí mismo como un anfitrión, independientemente de su tarea o rango. Esto es lo que conforma la «sensación de Seaside Collection», esa sensación de un hogar temporal especial en los lugares más bellos del mundo de las vacaciones. ¿Cómo funciona? Con calidez, confianza, amabilidad honesta y un sentimiento por la individualidad de los huéspedes, el personal - y los hoteles. Porque el total de los doce hoteles de la Seaside Collection son absolutamente individuales a propósito, nada es racionalizado o uniforme al estilo de una cadena. Es precisamente esta individuali-



dad la que marca la diferencia: se permite que todo sea diferente, todos y cada uno en cualquier caso. Pero también se aplica a los hoteles: deben ser excepcionales y ofrecer algo especial.

¿Por qué conformarse con menos?

Seaside Collection se distingue

por sus servicios personalizados, el gran nivel de su gastronomía, y el estar situados en enclaves naturales realmente mágicos en donde el tiempo parece detenerse.

Palm Beach***** miembro de DESIGN HOTELS

Un regreso a los 70, en sus habitaciones llenas de colores y salones repletos de buen gusto. Con una gastronomía exquisita tanto en su barbacoa Seaside como en el restaurante a la carta Esencia o el restaurante de Tapas La Bodega.

ESENCIA: Cocina local y mediterránea.

Disfrute de una noche muy especial y del ambiente elegante y sofisticado de nuestro restaurante Esencia, un referente en Gran Canaria. La cocina tradicional

mediterránea con un toque moderno que le sorprenderá.

En nuestro restaurante en Maspalomas Esencia, solo utilizamos productos de temporada, por lo que el menú varía cada semana. Los comensales podrán elegir entre una selección de cuatro entrantes, cuatro entremeses, cuatro platos principales, donde incluimos uno de pescado y otro de carne y una selección de postres.

Dependiendo de la temporada, la cena en Esencia podría incluir pechuga de codorniz con cuscús y vinagreta de lima Miso, solomillo de buey con polenta a las aceitunas y verduras, almejas a la caña de limón y cilantro y chips al ajo o muchas otras creaciones culinarias.

Los equipos detrás de los fogones juegan un papel esencial en el éxito de nuestro hotel. Uno de los aspectos más destacados de nuestro hotel Palm Beach es la alta cocina. Para muchos de nuestros huéspedes, la oferta gastronómica es uno de los principales motivos por los que regresan al Palm Beach año tras año.



Steffen Schenk, jefe de cocina de Esencia y La Bodega

Steffen Schenk aprendió su oficio desde la base. Se formó como

chef en el Ringhotel Hohenlohe 4 estrellas-superior en la ciudad de Schwäbisch Hall, y un año después como segundo Chef en el mesón Goldener Anker en Dinkelsbühl, Franconia, bajo el ala del famoso chef, pastelero y experto en hierbas frescas Peter Scharff. Steffen adquirió su primera experiencia internacional en el Golfhotel Waldhuus de Suiza, en el Arve Central Arosa y en el Hotel Walliser Hof, bajo las directrices del chef Jörg Walter, conocido por su cocina alpina.

Otros hitos profesionales incluyen períodos en el Bel Etage en el Kunsthof Teufelhof en Basilea y en el restaurante Wartenberger Mühle en Kaiserslautern, ambos galardonados con estrella michelín. Se unió a la cadena hotelera Seaside en el año 2003 y desde entonces ha ocupado varios cargos tanto en el hotel Palm Beach***** como en el Seaside Grand Hotel Residencia*****GL. Actualmente, como chef ejecutivo de nuestros dos restaurantes a la carta Esencia y La Bodega Palm Beach, Steffen lidera un equipo que trabaja con una amplia gama de ingredientes y recetas.

Los menús à la carte del restaurante Esencia se basan en una cocina franco-mediterránea creativa y cosmopolita.

El plato estrella de Schenk, el cóctel de langosta, ejemplo de equilibrio perfecto entre hinojo fresco, manzana verde, espárragos, mayonesa de naranja sanguina, eneldo y brotes de anís, sorprende a los paladares más exigentes. Schenk busca inspiración en el mercado local y le encanta sorprender a los comensales con nuevas verduras y frutas.

esencia

Viva una experiencia gastronómica única en el hotel Palm Beach en Maspalomas

Hotel Seaside Palm Beach, Avenida del Oasis s/n, Maspalomas



Disfrute de una noche muy especial y del ambiente elegante y sofisticado de nuestro restaurante Esencia, un referente en Gran Canaria. La cocina tradicional mediterránea con un toque moderno que le sorprenderá. Abrimos desde mediados de septiembre hasta finales de mayo, lunes, miércoles, viernes y sábado 18:30 - 22:00. Reservas al +34 928 72 10 32, info@palm-beach-hotel.com



El Padrino

Productos de la tierra. Nominado a la cocina reflexión canaria

A punto de cumplir 50 años desde que abrieron sus puertas, nos acercamos a este establecimiento que se ha ido posicionando en una cocina sencilla y de siempre, basada en productos de nuestra propia huerta de la finca que tienen en su mu-

nicipio de Valsequillo y en el pescado fresco de nuestras costas.

Dentro de su oferta cabe destacar que todos los viernes pueden tomar puchero y los sábados sancocho, como toda esta semana que lo ofrecerán cada día. Hablan de que han salido más de

800kg de pescado para la oferta de esta semana.

Curiosidad, este sancocho es diferente al de muchas casas, es como se consumía en el norte de Gran Canaria, al cual se le añadía y añade un trozo de calabaza asada y plátano verde cocido, he-

rencia de Humberto(padre), que así era como lo preparaba su madre y así, es como decidió ya hace unos 50 años ofrecerlo.

Hoy por hoy, este establecimiento cuenta ya con el relevo generacional, los podemos encontrar en el establecimiento to-

dos los días, Humberto, Yeray y Almudena, esa segunda generación que han crecido junto al negocio. Llegan para aportar, aires frescos, sin perder el valor de su cocina, pero aumentando la atención personalizada a sus clientes.

Difícil realizarles alguna recomendación, porque su oferta es viva y donde la mar es quien determina su oferta y la temporalidad de los productos que cosechan en su finca.

Sin duda, pregunten al personal de la sala, ellos son sin duda los mejores asesores, pero no se pierdan su abae o fula al horno, una sama roquera frita, la ensalada de la casa, su escaldón de gofio, ese pan de campo o sus postres de fruta.

Apunten fecha, esta semana no duden acercarse a disfrutar de su gran oferta gastronómica de la semana santa.

Más que merecido llevar dos años obteniendo el reconocimiento «Que bueno, Gran Canaria me gusta» por la apuesta de los productos locales y las tradiciones de la isla.



El Padrino
C/. Jesús de Nazareno, 1
Las Coloradas Las Palmas
de Gran Canaria

928 46 20 94
RRSS

CANARIAS7



Nos acercamos a el establecimiento que acaba de ser nombrado «Mejor restaurante de Canarias» por la Guía Qué bueno Canarias, hablamos de Étéreo by Pedro Nel, ubicado en Santa Cruz.

Un restaurante que hace cocina de mercado fusionado con las raíces latinas, Colombia, que es la cocina con la que creció su dueño y otras más exóticas, mestizaje que las podemos notar en sus costillas de cerdo con salsa de yuzu.

Se centra en la parrilla y los pescados, utilizando muchos productos locales, para ello visitan el mercado semanalmente.

Después de pasar por distintas parrillas hasta que hace apenas 4 años en 2018, se lanza a crear su propio espacio, lugar donde se prioriza, sobre todo, el producto, la técnica y el servicio al cliente.

Hoy en día cuenta con una gran oferta de carnes maduradas y con una importante cava, contando con más de 220 referencias, de

Etéreo By Pedro Nel

Cocina de fusión. Nombrado mejor restaurante de Canarias



CANARIAS7



las cuales casi un 60% de ellas son canarias.

Busquen la excusa perfecta para acercarse a este establecimiento y disfrutar de su gran oferta gastronómica.

Etéreo

Calle San Antonio, 63. Santa Cruz de Tenerife. Lunes a Sábados de 13:00 a 23:00 – Domingos cerrados

922 19 41 95
etereobypedronel.com



Dicen que los mejores momentos siempre suceden alrededor de la mesa, esos que se comparten y se disfrutan. Hoy nos acercamos a uno de esos restaurantes que hablan de la cocina de mercado, de las recetas de siempre y como no, de esos sabores de siempre, de nuestra niñez.

En esta casa, la casa de Carmelo Florido, un chef fiel a sus principios, que durante años ha luchado contra los que decían que había que hacer otra cocina y que hoy siente y se le reconoce que no se ha equivocado.

La labor por mantener esa cocina llena de recuerdos y tradiciones, dónde se une lo más emocional con lo racial. Él, un claro soñador, pero con sus pies firmemente enraizados a la tierra, esa que la vio nacer y crecer.

Un establecimiento que se ha especializado en la cocina de mercado, de temporada, de los productos nuestros y siempre con un toque único, personal, marcado por las herencias familiares, esas recetas tradicionales, trabajadas con técnicas y mucho conocimiento de las materias, eso hace que sus platos sorprendan a cada bocado.

Una carta que está viva y latente, marcada por cada visita al mercado, pero en continua evolución y transformación.

En esta casa encontraras platos únicos y sugerentes como, sus makis de atún y gofio, su escaldón de gofio, su jarrete de vaca canaria, el cochino confitado con higos de Marzagán (el pueblo que lo vio nacer y creer a Carmelo Florido).

Aquí siempre deja un hueco

para el momento más dulce, para que puedas disfrutar de sus huevos moles, debate, con o sin gofio. O alguno de sus otros postres que suelen estar basados en la fruta local y de temporada, arándanos, higos, fresas...

Solo les digo, que se dejen llevar por la magnífica sala.

El claro objetivo de este establecimiento es que el cliente reconozca los sabores de la cocina de casa, esas que cocinaban nuestras madres y abuelas, pero con conocimiento y formación, llevadas a la grandeza. Así, se consigue la mayor valorización de la materia prima.

El Equilibrista 33

Tradiciones. Carmelo Florido. Mejor chef de canarias



CANARIAS7



El Equilibrista 33

Ubicado en el número 23, de la calle Ingeniero Salinas, 23 en la capital grancanaria.

928 23 43 26
restauranteequilibrista33.es
RRSS



Long Beach Club Lanzarote

Galardón. Mejor Proyecto de Restauración



CANARIAS7



Un proyecto que nace en canarias para marcar la diferencia, el «Long Beach Club Lanzarote» perteneciente al Grupo Cascada ha sido galardonado en la última gala de los premios «Qué bueno Canarias». Como Mejor Proyecto de Restauración 2022.

Es un restaurante con vistas al mar, situados en un entorno muy lanzaroteño. Decorado con piedra negra, zona de chill out y con una gran coctelería.

Con gran variedad de platos, como plato estrella de la casa podemos tomar «Pulpo sobre carpaccio de batata y espuma de camarón y vieira.»



Avda. de las Playas, 8
Puerto del Carmen Lanzarote

928 79 55 53
Longbeachlanzarote.com