

Fiesta de los 'Top 10' regionales de la restauración: '¡Qué bueno! Canarias Mahou 2022'

PUERTO DE LA CRUZ

Diez entusiastas ganadores de trofeo, un 'Chef Revelación' y dos grupos de reconocimientos bajo los lemas 'Canarias sabe a tradición' y 'Hoteles canarios de alta gastronomía', dejó la gala del 4 de abril en Puerto de la Cruz, con más de 400 asistentes.

Se trató de una jubilosa fiesta de la restauración de Canarias, celebrada en el marco del Lago Martiánez, regía obra del artista lanzaroteño César Manrique en Puerto de la Cruz, Tenerife. Para el acto fue engalanado el antiguo - y mágico - salón principal de la Sala Andrómeda, llena de historia, la cual recuperó toda la fuerza de su embrujo para eventos sociales.

Asistieron al acto el presidente del Parlamento de Canarias, Gustavo Matos; la presidenta del Cabildo Insular de Lanzarote, María Dolores Corujo; David Pérez González, consejero delegado y gerente de Turismo de Tenerife; Marco Antonio González Mesa, alcalde de Puerto de la Cruz; y varios concejales de municipios, distinguidas personalidades del mundo empresarial canario, chefs y jefes de sala.

Tres cosas quedaron claras en las intervenciones de David Pérez, el alcalde Marco González y el presidente de los Premios, Jorge Fonseca, a saber: que hace dos décadas arrancó el auge de la restauración de las Islas que se ha conver-



Entrega a Los Guayres como Mejor Restaurante. C7

tido en un fin en sí mismo para enriquecer el turismo (cuyos efectos han estimulado asimismo el ADN emprendedor de los isleños y cada año surgen nuevos proyectos del sector); que Puerto de la Cruz

es una ciudad 'viva' que ha vuelto a su entusiasta pasado, ofreciendo una descolante oferta hoteleira y de ocio actualizadas, con un elevado número de establecimientos de cocina tradicional y moder-

na; y que los encuentros anuales de los restauradores, organizados por la guía '¡Qué bueno! Canarias', son significativos, pues estos están pensados para unir a los profesionales del sector y experimen-

tar el hecho construir juntos la gran oferta gastronómica de Canarias, que «debe ser vista como un solo proyecto en aras de la cultura, la alegría y la economía del archipiélago», sostuvo Fonseca.

RECETARIO CANARIO. 16 años en el sector gastronómico

Mejor cocina de reflexión canaria «Lilium»



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias7. Los galardones anuales a las mejores propuestas gastronómicas. Es un evento muy útil para unir a profesionales del sector de la gastronomía bajo un mismo techo con todo lo que ello conlleva y además con la gran repercusión que tiene. Nos une también dentro de un mismo marco,

la calidad de la gastronomía en canarias; ya que el evento rebosa de eso mismo, de calidad. Para nosotros este reconocimiento es un premio a nuestra trayectoria y por supuesto también al momento en que vivimos, a la madurez con que nos estamos enfrentando al día a día. Son 16 años ya los que llevamos repen-



sando el recetario canario llevándolo a la mesa y dándolo a conocer en un plano más gastronómico.

Un premio al sacrificio que cada uno de nosotros ha tenido que hacer.



desde 2006





C.C Marina Lanzarote / Reserva: 928 524 978
f i restaurantelilium
restaurantelilium.com

Un listado con la calidad por bandera

PUERTO DE LA CRUZ

Premiados

Los premiados fueron: 'Mejor Proyecto de Restauración 2021': Kensei (Santa Cruz de Tenerife); 'Mejor Gastrobar 2021': La Salamandra (San Sebastián, La Gomera); 'Mejor Restaurante de Hotel 2021', Restaurante Doinaire, GF Hotel Victoria (Adeje, Tenerife); 'Mejor Asador 2021', El Caserón del Cortijo (Gran Canaria); 'Mejor Cocina Extranjera 2021', Kiki Japanese Restaurant (Santa Cruz de Tenerife); 'Mejor Cocina Española 2021', La Bodega de La Avenida (Las Palmas de Gran Canaria); 'Mejor Cocina de Reflexión Canaria 2021', Lilium (Arrecife, Lanzarote); 'Mejor Servicio de Sala 2021', El Secreto de Chimiche (Granadilla de Abora, Tenerife); 'Mejor Chef de Canarias 2021', Iciar Pérez, Restaurante Poemas by Hermanos Padrón (Las Palmas de Gran Canaria); 'Mejor Restaurante de Canarias 2021', Los Guayres (Mogán, Gran Canaria).

Reconocimientos especiales 'Canarias sabe a tradición'

Bodegón Casa Tomás, Tegueste, Tenerife; El Padrino, Las Coloradas, Gran Canaria; Casa Pedro El Cruzantero, Santa Úrsula, Tenerife; El Horno, Villaverde, Fuerteventura; Casa-Museo del Campesino, Mozaga, Lanzarote; Asador El Campesino, Barlovento, La Palma; Perico Junior, Telde, Gran Canaria.

'Hoteles canarios de alta gastronomía'

SeaSide Grand Hotel Residencia, Gran Canaria; Hotel The Ritz-Carlton Abama, Tenerife; Gran Hotel Bahía del Duque, Adeje, Tenerife; Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, Las Palmas de Gran Canaria; GF Hotel Victoria, Adeje, Tenerife; Royal Hideaway Corales Suites, Adeje, Tenerife.

Chef Revelación de Canarias

José Francisco Medina Martín restaurante Alarz (Arrecife, Lanzarote).



La gala de entrega de los galardones se celebró en Puerto de la Cruz. c7



Lilium, Mejor Cocina de Reflexión Canaria. c7



El Caserón del Cortijo, Mejor Asador de Canarias. c7

RECONOCIMIENTOS ESPECIALES. «Canarias Sabe a Tradición»

Restaurante Emblemático de la Gastronomía Canaria: El Padrino, Las Coloradas

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias7. El Veterano restaurante El Padrino, cumple ya los 49 años de trayectoria gastronómica con una cocina sencilla, y con productos de nuestra propia huerta, cultivadas en una finca de Valsequillo. Nuestro fuerte es el pescado fresco del país. Arroces y carnes.

Pero el negocio ya tiene relevancia generacional. La segunda generación ya está al mando con Humberto, Yeray y Almudena. "Introduciremos poco a poco cosas nuevas en la cocina tradicional, pero man-

teniendo la esencia: materia prima, pescado fresco y la atención personalizada".



**Todos los viernes
preparamos Puchero y
Los Sábados Sancocho**

Ubicado en la Ctra. de las Coloradas,
Calle Jesús de Nazareno, 1 bajo.

Para reservas: 928 462 094



Reconocimiento Especial "CANARIAS SABE A TRADICIÓN"
X PREMIOS REGIONALES QUÉ BUENO CANARIAS MAHOU

Restaurante Emblemático de Gastronomía Canaria
Especialidad en pescado fresco del país, mariscos, arroces y carnes del país

C/Jesús Nazareno, 1 - Las Coloradas (final de La Isleta)
Las Palmas de Gran Canaria - Tel: 928 46 20 94



SEASIDE COLLECTION



★★★★★

PALM BEACH

Maspalomas
Gran Canaria



★★★★★ GL

GRAND HOTEL RESIDENCIA

Maspalomas
Gran Canaria



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS

SEASIDE HOTELS... ¿POR QUÉ CONFORMARSE CON MENOS?

La mejor gastronomía y servicio, cada uno con identidad propia, todos a solo unos pasos de la playa. Descuentos especiales para residentes canarios.

Seaside Collection siempre ha destacado por su excelente gastronomía, mima los paladares más exquisitos en sus restaurantes donde se puede disfrutar de una gastronomía de lujo.

En un mundo cada vez más exigente, el sutil universo de los detalles compone esa fina línea que separa lo bueno de lo mejor. Y es, precisamente, en este entorno donde se mueve con total destreza Seaside Collection, cuyo emblemático caballito de mar se ha convertido en sinónimo de la calidad más absoluta.

Desde sus inicios el Grand Hotel Residencia y su restaurante han sido reconocidos como referencia en la hostelería por su calidad y su exclusividad. El Chef Wolfgang Grobauer apuesta por sabores,

texturas y contrastes que emocionan al comensal.

Productos locales y de temporada seleccionados de primerísima calidad, respeto por la cocina tradicional, creatividad y vanguardia mediante las técnicas culinarias más actuales, y como resultado, una experiencia gastronómica memorable.

Esencia, en el Palm Beach***** representa un nuevo enfoque de la cocina mediterránea. Los platos están elaborados con productos de temporada. Es un restaurante con un diseño retro a la par que elegante, donde se puede disfrutar de una velada excepcional.

El salmón ahumado de Uga, los cigarrillos de morcilla o el carpaccio de

pulpo son algunas de las propuestas del restaurante de Tapas La Bodega, que tiene un concepto donde el producto es el eje de todo. La Bodega está en el Seaside Palm Beach***** en Maspalomas.

Carácter, Cortesía, Calma, Encanto y Gastronomía son el emblema de Seaside Collection, hoteles de lujo que conjuga la magia y el mejor servicio personalizado.

Este reconocimiento de los premios Qué Bueno sirve como aliciente a los más de 40 años de trabajo continuo que los hoteles de Seaside Collection han realizado en las islas de Gran Canaria y Lanzarote, y donde han sabido adaptarse a los nuevos tiempos y posicionar su producto entre los mejores del mundo sin perder el buen hacer.



Seaside Hotels S. L., Avda. Moya 8, E-35100 Playa del Inglés, Gran Canaria, Tel.: +34-928-06 32 00
Fax: +34-928-06 33 06, reservas@seaside-collection.es, www.seaside-collection.com

CHRISTIAN PÉREZ MIRANDA.

Director de ¡Qué bueno! Canarias.

«La gastronomía en Canarias ha tenido una evolución brutal»

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

R.F. La 10ª edición de los Premios 'Qué bueno Canarias Mahou 2022' «ha sido todo un revulsivo para el sector. Los eventos gastronómicos quedaron aparcados por la pandemia y esta edición celebrada en el Puerto de la Cruz ha supuesto un resurgir para todos», destaca Christian Pérez Miranda, director de ¡Qué bueno! Canarias.

El Lago Martiánez acogió una «entrega fantástica, en la que todo el sector tenía esa necesidad de compartir información y experiencias, en una unión que se hace necesaria tras un periplo de dificultad», resalta Christian Pérez, añadiendo que «la evolución de la gastronomía canaria ha sido brutal. Llevamos 22 años de trabajo con las guías ¡Qué bueno! Canarias y en los últimos cinco o seis años hemos notado ese cambio. Siempre ha existido bue-

na restauración, pero muy dispersa. Ahora la evolución, repito, ha sido enorme», afirma.

El director de ¡Qué bueno! Canarias destaca que Tenerife fue la punta de lanza y que su incursión en la guía Michelin, con seis estrellas, supuso un salto de calidad importante, a lo que le ha seguido últimamente Gran Canaria con las estrellas que ostentan Los Guayres y La Aquarela, respectivamente. «Percebimos el cambio que se ha producido en la gastronomía de las islas y esto ha derivado en convertir a Canarias en un destino gastronómico importante».

Un continente de sabores

Esa evolución de la que habla Christian Pérez Miranda se ve de forma clara y evidente en la isla de Gran Canaria, y más en concreto en su



Christian Pérez Miranda. C7

capital, Las Palmas de Gran Canaria. «La oferta y la variedad de la capital gran Canaria es hoy por hoy única. Uno puede encontrar buena cocina japonesa, ahí está el Fuji con más de 50 años de antigüedad que es todo un referente, buena cocina gallega, catalana, marroquí, etc. El abanico que uno se puede encontrar en Las Palmas de Gran Canaria es tan grande que se convierte

en un continente de sabores. Las Palmas de Gran Canaria sigue manteniendo el título de capital gastronómica de Canarias, otorgado por ¡Qué bueno! Canarias hace unos años y que recogió Pedro Quevedo, concejal de Turismo».

Desde febrero de 2020, en Lanzarote, los premios 'Qué bueno Canarias' quedaron a la espera de una nueva gala y dos años después lle-

gó esa ocasión en El Puerto de la Cruz, en Tenerife, lo que ha supuesto para todo el sector un soplo de aire fresco. Christian Pérez Miranda, director de ¡Qué bueno! Canarias, ya está mirando de reojo a la edición de los premios 2023 y vaticina que a un 90% su celebración será en Gran Canaria gracias a la excelente predisposición existente con el Cabildo de Gran Canaria.

COCINA ESPAÑOLA. Respetando la calidad del producto

La Bodega de la Avenida Premio a la mejor cocina española

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
Canarias7.

Es una de las bodegas mejores surtidas del entorno, con buenas referencias nacionales mezcladas con producto canario. Fusiona lo tradicional con toques de vanguardia respetando siempre la calidad del producto.

Los jóvenes emprendedores Efrén Guerrero y Álex Santana han conseguido cautivar a su amplio público por su calidad humana y excelente servicio.

**Fusiona lo tradicional con toques de vanguardia**

Para más información:
Avda. Alcalde Ramírez
Bethencourt, 18
35004 Las Palmas de GC
Telf: 928 05 85 08
Web: labodegadelaavenida.es

**Premio "Mejor Cocina Española 2021" X PREMIOS QUÉ BUENO CANARIAS MAHOU**

Avenida Alcalde José Ramírez Bethencourt, 18 · 35004 Las Palmas de Gran Canaria · Tel: 928 058 508 · labodegadelaavenida.es

Kiki Japanese Restaurant mejor cocina extranjera

Una gran apuesta por la innovación y la calidad de la materia prima conforman una experiencia «top»

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias7. La gala Que Bueno Canarias Mahou 2022, en la que se dan a conocer los premios Top 10 de la nuestra restauración, nos ha dejado, entre otros, el reconocimiento a la mejor gastronomía extranjera a Kiki Japanese Restaurant.

Este japonés fusión nos ofrece una innovadora combinación de platos tradicionales de la cocina japonesa junto a novedosas propuestas fusión que completan una oferta de gran calidad. Se consolida como una opción diferente y refrescante para el subsector de la cocina asiática en Canarias. El alto nivel de su propuesta viene determinada, en primer lugar, por su equipo de cocina especializado y el cuidado del detalle que este grupo de profesionales ofrece en cada uno de sus platos. La calidad de la materia prima, local y de importación, es una las variables diferenciales que convierten a este restaurante en lugar de visita obligada para los amantes de la cocina fusión en Canarias.

Su oferta gastronómica se com-



plementa con una cuidada selección de bodega, con una gran variedad de caldos exclusivos, entre vinos tranquilos y especiales, que presenta además un gran equilibrio entre vinos locales y de importación.

Su equipo de sala se centra en lo-

grar una experiencia óptima, y está altamente valorado entre sus clientes. El servicio se culmina con una barra de coctelería que hace las delicias de los comensales, ofreciendo además numerosas y variadas alternativas para proporcionar, en

conjunto, una experiencia altamente recomendable.

Novedosas propuestas fusión que completan una oferta de gran calidad



Ubicado en Urban Anaga Hotel de Santa Cruz de Tenerife

web kikirestaurante.com
En la página web se pueden consultar los horarios y teléfonos de reserva

La vida es más vida cuando nos encontramos.

Mahou
★★★★★
UN LUGAR para ENCONTRARNOS

Mahou recomienda el consumo responsable 5,5°

Premiados con los Reconocimientos Especiales 'Canarias sabe a tradición'. **c7**Kiki Japanese, Mejor Cocina Extranjera; La Bodega de la Avenida, Mejor Cocina Española; y El Secreto de Chimiche, Mejor Servicio de Sala de Canarias. **FIRMA****EXCELENTE COCINA.** Una buena y extensa carta

Premio al mejor Asador de Canarias «El Caserón del Cortijo»

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Canarias7. Un restaurante en Constante evolución. Especializado en asados y parrilla, carnes con origen, pescados madurados a la brasa. Especializados en eventos bodas y banquetes, con un servicio implicado y jovial, carta de vinos atractiva.

Yanet Portelles, propietaria, junto a Inti Ramses chef y a Yoani Portelles gerente de sala y todo su equipo han afianzado su buen servicio. Imponiendo una cocina de produc-



to honesta y hecha a la brasa de carbón y leña, aplicando técnicas modernas de ahumados.

El Caserón del Cortijo es un grill asador especializado también en eventos, bodas y banquetes

Para más información:
**Camino del Golf, El Cortijo, 1
35218 Telde**

Telf: 928 059 300 - 630 834 898
reservascaseron@gmail.com



"MEJOR ASADOR DE CANARIAS 2021"
X Premios Qué bueno Canarias Mahou



Un restaurante en constante evolución
Especializado en asados y parrilla
Carnes con origen
Pescados madurados a la brasa
Especializados en eventos bodas y banquetes
Servicio implicado y jovial
Carta de vinos atractiva

Para más información:
Camino del Golf, El Cortijo, 1 - 35218 Telde
Telf: 928 059 300 - 630 834 898
reservascaseron@gmail.com



Premios de restauración ‘¡Qué bueno! Canarias Mahou 2022’



MEJOR PROYECTO DE RESTAURACIÓN

Kensei
Tenerife



MEJOR GASTROBAR DE CANARIAS

La Salamandra
La Gomera



MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL

Donaire, GF Hotel Victoria
Tenerife



MEJOR ASADOR DE CANARIAS

El Caserón del Cortijo
Gran Canaria



MEJOR COCINA EXTRANJERA

Kiki Japanese Restaurant
Tenerife



MEJOR COCINA ESPAÑOLA

La Bodega de La Avenida
Gran Canaria



MEJOR COCINA DE REFLEXIÓN CANARIA

Lilium
Lanzarote



MEJOR SERVICIO DE SALA DE CANARIAS

El Secreto de Chimiché
Tenerife



MEJOR CHEF DE CANARIAS

Iciar Pérez, Poemas by
Hermanos Padrón, Gran Canaria



MEJOR RESTAURANTE DE CANARIAS

Los Guayres
Gran Canaria



CHEF REVELACIÓN DE CANARIAS

José Francisco Medina Martín
Restaurante Alarz, Lanzarote



RECONOCIMIENTOS ESPECIALES "CANARIAS SABE A TRADICIÓN"

Bodegón Casa Tomás - Tegueste, Tenerife
El Padrino - Las Coloradas, Gran Canaria
Casa Pedro El Crusanero - Santa Úrsula, Tenerife
El Horno - Villaverde, Fuerteventura
Casa-Museo del Campesino - Mozaga, Lanzarote
Asador El Campesino - Barlovento, La Palma
Perico Junior - Telde, Gran Canaria



RECONOCIMIENTOS ESPECIALES "HOTELES CANARIOS DE ALTA GASTRONOMÍA"

SeaSide Grand Hotel Residencia, Gran Canaria
Hotel The Ritz-Carlton Abama, Tenerife
Hotel Bahía del Duque, Tenerife
Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, Gran Canaria
GF Hotel Victoria, Tenerife
Royal Hideaway Corales Suites, Tenerife



X Edición Premios Regionales 2022

QUÉ BUENO CANARIAS MAHOU®