

Foto de familia de los galardonados de la séptima edición de los premios Qué Bueno Canarias Heineken en ExpoMeloneras. | LP



Premios Qué Bueno Canarias Heineken

Éxito de la 7ª edición de los galardones gastronómicos

LA PROVINCIA

La gastronomía es hoy un seductor ámbito repleto de sorpresas. Por eso, no hubo extrañeza que en la séptima edición de los premios regionales Qué Bueno Canarias Heineken, celebrados el martes 6 de febrero en ExpoMeloneras, fueran 90 los nominados en 10 categorías. Un hecho inusual que algunos entendidos restauradores presentes en la gala consideraron "fuera de toda cordura". Cada categoría es un "TOP" de restaurantes. Así se han creado los "TOP 10" canarios.

La presentación de los nominados y la entrega de trofeos duró exactamente 67 minutos (siete más de los previstos por los organizadores). Todo fue ágil, impactante, con un trabajo infográfico que sorprendió gratamente al público. Todo se ensayó minuciosamente bajo la dirección del maestro de ceremonias Roberto Herrera, quien durante la presentación convirtió al selecto público, unas 300 perso-

nas, en cómplices entusiastas de las imprescindibles ovaciones. Al final, todo quedó (incluido el almuerzo entre bambalinas al levantarse el telón), como un "acto grancanario memorable".

El presidente fundador de los premios, y ex director de ¡Qué Bueno! Canarias, la marca impulsora de los galardones de la mano de

Heineken, Jorge Fonseca Bueno (jubilé hace un par de años y quien confiesa, por su carácter recatado, que no le gusta ser parte de los protagonismos de estos actos), aclaró en su alocución los "porqués" de tanto nominado.

"Hoy la restauración canaria es fuerte, está unida, ejerce su labor conectada con muchos frentes,

mueve el comercio de insumos realizando compras millonarias, sirve de estímulo a la agricultura, la pesca, la ganadería, la viticultura y progresa en base a lo nuevo que descubre dentro de ella misma. Hoy nadie pone en duda que la restauración canaria, vista en conjunto de los mejores, es rica y poderosa, con muchos establecimientos

emblemáticos que se han vuelto imprescindibles para la sociedad. A esos restaurantes son los que hoy, todos los que estamos aquí reunidos, autoridades, chefs, empresarios, periodistas, vamos a destacar y aplaudir", dijo Fonseca.

Jorge Fonseca aclaró que en el nuevo formato de premios se elige al mejor chef de Canarias de modo individual, "siendo la única excepción del caso, pues se hace por votación de sus propios colegas nominados de toda la Comunidad Autónoma". Según Fonseca "son ellos, los chefs, los que sabrán elegir al que merece ser tenido como el mejor, tanto por sus conocimientos, su originalidad creativa y su solidaridad con el gremio". Fue enfático cuando sostuvo que el actual es un género afortunado de chefs, que ninguna generación previa de estos expertos ha vivido tantos cambios ni ha conocido tantas variantes culinarias ni ha probado tantos sabores insólitos o ha viajado a participar en eventos gastronómicos de nivel.

VII Premios Regionales de Restauración 2017

QUÉ BUENO CANARIAS HEINEKEN

6 de Febrero 2018 · Palacio de Congresos de Maspalomas (ExpoMeloneras) · Auditorio Las Tirajanas · Gran Canaria

Proveedor Oficial

Capotración:

La gala de premiados

Una velada con sabor a éxito en ExpoMeloneras

■ La 7ª edición de los Premios Qué Bueno Canarias Heineken reconoce la mejor gastronomía de las Islas

LA PROVINCIA

Daba gusto hallarse en un recinto como el auditorio Las Tirajanas, de ExpoMeloneras, el cual, aparte de los miembros de Jurado, se abarrotó de chefs, empresarios de la hostelería y autoridades locales. Asistieron el presidente del Cabildo Insular de Gran Canaria, Antonio Morales, cinco consejeros de esa Corporación (Raúl García Brink, Miguel Hidalgo Sánchez, Ángel Vázquez, Minerva Alonso e Inés Jiménez), más la primera teniente de alcalde y concejala de Presidencia del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Elena Álamo. Reunir a los más destacados cocineros y restauradores de Canarias el primer martes de febrero de cada año en un mismo recinto de las dos islas principales (un año en una y otro en otra), ha sido, desde

hace siete años, el firme propósito de las guías ¡Qué bueno! que han deseado ponerle la "guinda de oro" al trabajo de estos profesionales. Lo hacen con la participación directa de Insular Canarias de Bebidas, Incabe, distribuidores exclusivos de Heineken para Canarias, que, con su intervención, hicieron, creyendo en el proyecto desde el principio, económicamente realizables estos premios. La intención de clara de estos premios es la de aplaudir a los mejores del año que se deja atrás, de los cuales se alaban sus logros y nuevas iniciativas. Luego, se agasajan los premiados con un almuerzo. El resultado con estas fiestas anuales ha sido, según las guías, que la mayoría de los profesionales de la restauración de Canarias han entrado en contacto, que hoy se conocen, y que muchos intercambian saberes y se ayudan.



El Pote, un referente en el corazón de Gran Canaria

La jefa de cocina fusiona la cocina tradicional y moderna con equilibrio y respeto a la "healthy cooking"

Pino Rodríguez

Fundado hace más de treinta años en plena zona Comercial Mesa y López, el Restaurante El Pote es hoy en día un referente en el corazón de Gran Canaria por su historia, gente y, sobre todo, su oferta gastronómica.

Cocina tradicional y moderna unida con equilibrio y criterio bajo la mano de una de las pocas jefas de cocina en Canarias, Idaira Santana, una joven y apasionada chef que transmite su pasión en cada plato. Dicha cocina, en los últimos meses, se ha ganado la etiqueta de "healthy cooking", o cocina saludable, una apuesta en

firme que funciona gracias a algunos de los nuevos miembros del equipo, como son "Josper" y "Rational". El primero, un horno de leña para conseguir el sabor más auténtico y profundo, mientras que el segundo permite una cocina con menos aceites / fritos, además de garantizar una calidad excepcional tanto en platos como en el propio género.

Al margen de todo esto, es un espacio "Friendly Kids", donde los padres podrán disfrutar de una comida más tranquila ya que se ofrece una ludoteca donde los pequeños podrán divertirse mientras sus padres disfrutan de la comida. Lo tiene todo para disfrutar



Imagen de la barra del restaurante El Pote y uno de sus deliciosos platos, huevos fritos con papas fritas y tiras de ibérico.



Su Friendly Kids le da espacio lúdico a los más peques, para que los papás disfruten de la comida relajados mientras ellos juegan

de la buena gastronomía, donde un comprometido y enorme equipo humano se vuelca para que cada comensal viva una experiencia única y, entienda el concepto que promueven en sus redes sociales, que no es otro que #cocinamosparati.

En los recientes premios Qué

Bueno Canarias Heineken han logrado la nominación Mejor Cocina Española 2017, una nominación que les posiciona en el Top10 de la restauración.

Los horarios de El Pote son de martes a sábado de 12.30 a 16.00 y de 20.00 a 24.00. Más información en elpoterestaurante.com

EL POTE



#cocinamosparati

EN LA CALLE JUAN MANUEL DURÁN 41

ELPOTE
RESTAURANTE

La gala de premiados



Sala principal de Expo Meloneras durante los premios. Roberto Herrera entrevista a Antonio Morales y otra vista del público. | LP



El confortable restaurante representa una cálida decoración africana que ambienta al comensal para el disfrute de los platos.



La decoración temática está muy lograda. Su cocina rebosa exotismo y calidad.

Pino Rodríguez

Ákara, elegida mejor cocina extranjera en el sur de Gran Canaria

Único restaurante de cocina africana de Canarias, exclusivo, selecto y de una singularidad y calidad que le han situado en el Top 10 de la restauración regional

Con una propuesta gourmet amplia, moderna, variada y capaz de satisfacer las expectativas de los paladares más exigentes, la exclusiva zona turística de Meloneras se ha convertido en destino turístico gastronómico de primer nivel. Una variada oferta de comida internacional rodea el entorno inmediato de los hoteles de Lopesan Hotel Group en el sur de Gran Canaria. En el corazón de uno de ellos, el Lopesan Baobab Resort, de temática africana, y bajo una grandiosa choza propia de la Sabana, se encuentra el restaurante

Ákara. Exclusivo y selecto, su pequeño comedor acoge a un número reducido de comensales y abre únicamente para ofrecer servicios de cenas.

Ákara, cuyo nombre hace referencia a una receta africana, es el

único restaurante de cocina africana de Canarias. Capaz de traer los sabores más autóctonos del continente vecino, su menú degustación apuesta por la originalidad de sus platos exóticos. Desde su apertura ha apostado por car-

nes tan preciadas como el antílope, el ñu, la cebrá o el búfalo africano. Hoy, la vocación por ese tipo de cocina continúa con una constante actualización de su carta. Entre sus platos más exquisitos, destacan la sopa de sésamo

con gallina como entrante, el cocodrilo marinado y frito con ensalada de hierbas y cardamomo como plato principal, y para finalizar con un toque dulce, el mousse de chocolate de Guinea y chí, sopa de yogur y fruta de la pasión. No es de extrañar que su singularidad, originalidad y la calidad de sus platos le hayan hecho acreedor del premio "Qué Bueno Canarias Heineken" a la mejor comida extranjera del archipiélago. Le auguramos un gran futuro llevando a canarios y turistas los sabores más auténticos de ese continente tan cercano y a la vez tan inexplorado.

Los sabores más reconocidos



El comedor interior también es muy acogedor y permite hacer cualquier tipo de comida o evento.

Jornadas de cuchara para enamorar

El restaurante Embarcadero, nominado a Mejor Cocina Española ■ Rafael Bueno y John, los propietarios, compiten con una exquisita carta y una ubicación privilegiada

Pino Rodríguez

El Embarcadero en el Muelle Deportivo también da nombre a una joya de la gastronomía en Las Palmas capital, es un restaurante que se ubica sobre el mar y con unas vistas envidiables al Muelle. Su carta se basa en la cocina española y de mercado, la que Rafael Bueno, el chefcopropietario, cuida con detalle. Le gusta seleccionar el género más fresco, en pescado, marisco y vegetales de temporada. También prepara buena carne. Para los próximos días, concretamente hasta el 18 de febrero, tienen unas

jornadas de cuchara, con una carta elaborada especialmente para la ocasión compuesta de los siguientes platos: *sopita de pescado, buey de mar y demás tropezones, fabada asturiana con su Compango, lentejas Pardinas estofadas con chistorra, marmitako de atún del Norte, cocido madrileño con sus dos servicios y pochas guisadas de Navarra con almejas.*

El restaurante es muy amplio y cuenta con comedores interiores, un chill out y una bodega con las mejores referencias del mercado. En este campo se aconseja dejarse guiar por John Vriethoff, socio

propietario, y un gran conocedor de vinos y maridajes, también controla el servicio que atiende exquisitamente a los comensales.

Su última renovación acentuó su ambiente marinero, que aprovecha ese asiento junto al mar. Un entorno romántico también para los que aún no hayan celebrado el día de San Valentín.

Es ideal para disfrutar de su cocina de calidad, de su coctelería, de los vinos y champanes selec-



Rafael Bueno y John Vriethoff en la terraza con vistas al Muelle. Y uno de los platos de las jornadas.



tos y de su ambiente relajante junto al mar.

En los recientes premios Qué Bueno Canarias Heineken 2017, Top 10 Restaurants, han sido finalistas en Mejor Cocina Española. Una nominación que es un premio también, ya que han sido seleccionados entre los mejores.

Para reservas y más información en el mismo restaurante o llamando al teléfono: 928 233 067.

El Arrosar, nominado mejor cocina española

Tanto el Arrosar como el Ribera del Río Miño cuentan con numerosos reconocimientos y premios a su calidad

Pino Rodríguez

Rafael Pulido, que ha dedicado su vida a la Hostelería, ha regentado diferentes restaurantes pero todos con una misma distinción. El último es el **Ribera del Río Miño**, una perla gastronómica que desde su inauguración despertó la admiración de clientes y profesionales. También forma parte de la asociación La Buena Mesa, donde solo hay lugar para los mejores. Su cocina marinera con acento gallego ha enamorado a los paladares más exigentes. La elegancia de su local lo convierte en marco perfecto para una comida de negocios o una celebración especial, aunque también se puede comer en su imponente barra o un exquisito menú del día. Han cuidado su bodega con las mejores referencias, incluidos los caldos canarios.

Tero Afonso es el maitre que atesora una gran experiencia en su dilatada carrera, le acompaña en sala la Sumiller Lavinia Cardoso, gran profesional y conocedora de los maridajes perfectos, en cocina en-

contramos a Alfonso Míguez, el chef que siempre nos sorprende con platos exquisitos. Ni que decir que el equipo de camareros también hace una labor plausible.

El Ribera del Río Miño también cuenta con diferentes nominaciones en los premios regionales de Qué Bueno Canarias Heineken, siendo ganador como mejor restaurante de Canarias en el año 2014.

Ubicado en el Olof Palme, 21, 35010 Las de Palmas de Gran Canaria, teléfono: **928 264 431**.

Otro restaurante que lleva el sello distintivo de Rafael Pulido es **El Arrosar**. Este restaurante tiene más de 20 años muy cerca de la playa de Las Canteras. Tiene de especialidad los arroces, con más de 16 variedades caldosos y secos, así como fideuás, con coc-



El arroz es el plato estrella de El Arrosar, aunque también cuentan con buen pescado y carne.

na gallega y mediterránea, donde no falta un pastel de cabracho, empanada, pulpo a la gallega, berberechos al vapor, almejas en salsa verde, marmitako de atún, bacalao a la riojana, rabo de toro estofado, chuleta de ternera, bife ancho, tocino de cielo, tarta de Santiago o un arroz con

leche. Su cercanía al mar le permite dar un servicio de comida para llevar.

Aquí también cuenta con una generosa bodega, con más de 200 referencias, nacionales y canarias.

Rafael se ha rodeado de un buen equipo de trabajo, con Mar-



Rafael Pulido con sus reconocidos restaurantes de Las Palmas, Ribera del Río Miño y El Arrosar.



tín Cano en cocina, su sobrino Miguel Pulido como gerente y José Miguel Marrero el maitre.

Lo encontramos en C/ Salvador Cuyás, 10, 35008 Las Palmas de Gran Canaria. Abre para almuerzos y cenas. Teléfono **928 272 645**.

Nuestros platos nos definen



Un comedor a la altura de su gastronomía. Y Bacalao mediterráneo, una de las creaciones que sin duda les dejarán con buen sabor de boca y querrán repetir.

Volcano es sinónimo de alta cocina en Fuerteventura

"Somos unos apasionados por la gastronomía que buscan los mejores productos para trabajarlos con técnicas modernas. Cocinamos a baja temperatura"

Pino Rodríguez

Volcano en sus tres años de andadura se ha convertido en un referente de buena cocina y buen servicio en la restauración de Fuerteventura.

El concepto gastronómico que prima en este restaurante se basa en productos de primera calidad, elaborados con las técnicas más modernas que contribuyen a potenciar las características de sus platos.

Su cocina está en constante cambio, siempre buscando nuevos productos y técnicas para su elaboración.

La gastronomía es un factor de interés turístico y Volcano tiene como objetivo inmediato ser en Fuerteventura un referente dinamizador. Para ello la cocina cuenta con la maquinaria de última generación imprescindibles para las elaboraciones que realizan. A la par está formada por un equipo humano muy cualificado de ocho personas capitaneado por Francisco Vilela, Isabel García y Pilar Martínez.

La sala contribuye a mostrar y ensalzar lo que sale de la cocina, destaca especialmente y a la vez los clientes agradecen, que se explique cada una de sus elaboraciones. Lo que además de contribuir con la cultura gastronómica que transmiten a los comensales predispone a apreciar cada plato aún más, este es un servicio con el

que cuentan los restaurantes más preciados Top 10. También cuentan con Sumiller para asesorar en la buena selección de vinos españoles y franceses. Para ellos la formación gastronómica de su equipo de sala es básica y por eso conocen todos los platos que realizan, y de esta forma lo transmiten a los clientes.

El equipo está dirigido por Julio Campelo, con una amplia experiencia en dirección de sala.

Por todo ello no es extraño que fueran finalistas en la categoría Top 3 Mejor Cocina Moderna 2017, en los recientes premios regionales de Qué Bueno Canarias Heineken Top 10 Restaurants.

Lo encontramos en Centro Comercial El Castillo, locales 6-7, Caleta de Fuste, 35610 Antigua. Abre todos los días de 18.00 a 23.00 h., y los viernes, sábados y domingos de 13.00 a 15.30 horas. Tiene un



Izquierda: calamar tierno con risotto de mar y, a la derecha un salmón ahumado y blinis, abajo Vieira con setas y migas canarias.

aforo de 35 comensales en interior y 35 en la terraza. Buena relación calidad precio. Fácil aparcamiento. El teléfono para reservas es: 928 547 645.

Los seleccionados

TOP 10 Mejor Proyecto de Restauración 2017

Lagarto
Tenerife
Nielsen
Tenerife
Filini
Gran Canaria
Sensu
Tenerife
Cala By Luis León
Lanzarote
2Latitudes
Gran Canaria
Sandunga
Tenerife

TOP 9 Mejor Gastrobar 2017

Qué Leche
Gran Canaria
Naia
Lanzarote
Kokken
Tenerife
El Duende de Fuego
La Palma
La Salamandra
La Gomera
AIE
Tenerife
Cinnamon
La Palma
La Jaira de Demian
Fuerteventura

TOP 8 Mejor Restaurante de Hotel 2017

Jardín
Hotel Royal Garden Villas & Spa (TF)
Bogey
Hotel Las Madrugueras (TF)
El Portalón
Hotel Sol Barbacan (GC)
Altamar
Arrecife Gran Hotel & Spa (LZ)
La Cúpula
Gran Hotel Atlantis Bahía Real (FTV)
360°
Hotel Bohemia Suites & Spa (GC)
Papa Negra
Iberostar Grand Hotel Mencey (TF)

TOP 7 Mejor Asador/Grill de Canarias 2017

El Nuevo Caserón del Cortijo
Gran Canaria
El Churrasco Melonera
Gran Canaria
Toro
Lanzarote
La Brasa
Tenerife
Casa Brito
Gran Canaria
Brunelli's
Tenerife
La Cascada del Puerto
Lanzarote
Char
Tenerife

TOP 6 Mejor Cocina Extranjera 2017

Ákara
Gran Canaria
Il Duomo di Milano
Gran Canaria
Pascal
Tenerife
The Oriental Monkey
Tenerife
Sobo
Tenerife
La Cascada
del Puerto
Lanzarote
La Brasserie
by Pierre Résimont
Tenerife

TOP 5 Mejor Cocina Española 2017

La Posada
Tenerife
Rías Bajas
Gran Canaria
Los Limoneros
Tenerife
Mesón Castellano
Gran Canaria
El Pote
Gran Canaria
La Bodega de Santiago
Lanzarote
El Arrosar
Gran Canaria
El Embarcadero
Gran Canaria
El Arrozal
Tenerife
La Posada del Pez
Tenerife

TOP 4 Mejor Cocina Canaria 2017

El Calderito de la Abuela
Tenerife
Lilium
Lanzarote
Brisa Marina
Lanzarote
Jardín de la Sal
La Palma
Qué MUAC
Lanzarote
El Lajar de Bello
Tenerife
Mesón El Dragol
Tenerife
Nelson
Gran Canaria

TOP 3 Mejor Cocina Moderna 2017

Las Rocas
Tenerife
Majuga
Gran Canaria
La Cúpula
Tenerife
San Sebastián 57
Tenerife
360°
Gran Canaria
Los Guayres
Gran Canaria
Volcano
Fuerteventura

TOP 2 Mejor Chef de Canarias 2017

Erlantz Gorostiza Tenerife
Juan Carlos Padrón Tenerife
Germán Ortega Gran Canaria
Alberto González Tenerife
Gonzalo Tamames Tenerife
Braulio Simancas Tenerife
Alexis Alvarez Gran Canaria
Jennise Ferrari Gran Canaria
Steffen Schenk Gran Canaria
Rubén Cabrera Tenerife
Jorge Peñate Tenerife
Luis León Gran Canaria
Braulio Rodríguez Gran Canaria
Stena Petersen Lanzarote
Germán Blanco Lanzarote
Jonathan Padrón Tenerife

TOP 1 Mejor Restaurante de Canarias 2017

San Sebastián 57 Tenerife
La Acuarela
Gran Canaria
El Rincón de Juan Carlos Tenerife
M. B.
Tenerife
La Cúpula Tenerife
El Risco
Lanzarote
Las Rocas Tenerife
Sagrario
Tenerife
Los Guayres Gran Canaria
Gambrinus
Gran Canaria
Kazán Tenerife
abama Kabuki Tenerife

Macfrinox imprime el sello de calidad

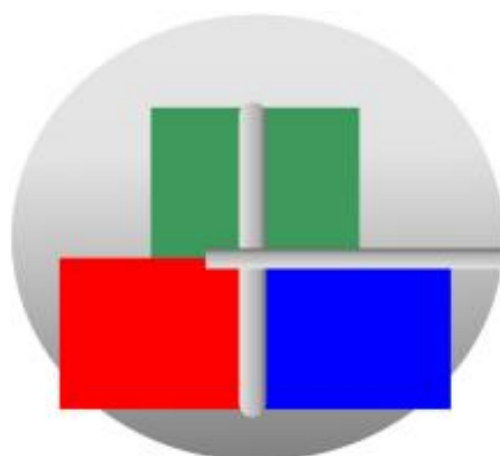
Es una empresa especializada en Proyectos Integrales, Diseño, Proyectos, Obras, Instalaciones y Equipamiento para el sector de la Restauración, así como la Fabricación de Mobiliario de Acero Inoxidable a medida, maquinaria para hostelería, cocción, lavado de vajillas, frío industrial, aire acondicionado y extracciones de aire para todo tipo de establecimiento del sector de Hostelería, Restauración y Colectividades.

Macfrinox con sus productos da respuesta a las necesidades más innovadoras y exigentes de los profesionales de cada sector. Así y gracias a la experiencia

que sólo se adquiere con el tiempo y a la versatilidad que ya los define, abarcan retos de muy diversa naturaleza que comparten un solo elemento común: calidad.



Numerosas son las instalaciones elaboradas por esta empresa, todas con el sello de calidad.



MACFRINOX

INSTALACIONES - EQUIPAMIENTOS - REFORMAS

C/Del Yunque, 01 POLIGONO INDUSTRIAL DE ARINAGA C.P. 35118
Tif. 928 789 149 - 670 808 618

www.macfrinox.com

<https://www.facebook.com/macfrinox/>

Los ganadores

Premios y reconocimientos

LA PROVINCIA

El jurado de los Premios Qué Bueno Canarias Heineken 2017 reconoció la labor de Fernanda Fuentes Cárdenas (TF); Vanessa Santana Hernández (GC) y Sagrario Pablos Juez (TF). Los ganadores han sido: TOP 10 • Mejor Proyecto de Restauración 2017: Sensu • TF; TOP 9 • Mejor Gastrobar 2017: Qué Leche • GC; TOP 8 • Mejor Restaurante de Hotel 2017: La Cúpula, Gran Hotel

Atlantis Bahía Real • FVT; TOP 7 • Mejor Asador/Grill de Canarias 2017: Toro • LZ; TOP 6 • Mejor Cocina Extranjera 2017, Ákara • GC; TOP 5 • Mejor Cocina Española 2017: Mesón Castellano • TF; TOP 4 • Mejor Cocina Canaria 2017: El Calderito de la Abuela • Tenerife; TOP 3 • Mejor Cocina Moderna 2017, Los Guayres • GC; TOP 2 • Mejor Chef de Canarias 2017, Braulio Simancas • TF; TOP 1 • Mejor Rest. de Canarias 2017, M.B. • TF.



Una de las distinguidas mesas de invitados durante los premios con los responsables de Qué Bueno Canarias y políticos de la isla. | LP



Brisa Marina, mejor cocina canaria

Juan el Majorero, propietario del restaurante que también da nombre al local, es un profesional que se preocupa de tener el género de mejor calidad y un servicio atento

Ha ido escalando puestos cada año, en 2016 fue reconocido y homenajeado por su popularidad desde el año 1987 y, este año ha sido finalis-

ta en la categoría de Mejor Cocina Canaria, en los premios regionales Qué Bueno Canarias Heineken, hablamos del restaurante Brisa Mari-

na Juan El Majorero, en Playa Blanca, Yaiza. Juan El Majorero, su propietario y que ha dado también nombre al restaurante, ha sabido



Personal del Brisa Marina y Juan El Majorero. Arriba, el restaurante en primera línea.

ro - dearse de un gran equipo de profesionales, tanto en cocina como en mesas. Se ha preocupando especialmente de la formación de sus trabajadores, algunos han sido alumnos de Berasategui, logrando así dar un servicio de calidad y profesionalidad a la altura de los mejores restaurantes. El año pasado se renovaron los comedores inte-

riores, con un diseño más confortable y acogedor. Pero el cambio en la cocina fue algo espectacular, hecha a medida en Francia, bajo la marca Charvet, equipada con lo mejor del mercado, un espacio que ha permitido trabajar mejor. De su carta sobresalen los *frutos del mar, así como paellas mixtas, arroz con bogavante o carabineros, pescado fresco canario, mariscos de alta calidad del Cantábrico y platos como tartar de atún con gambas de la Santa, o tartar de atún rojo con carpaccio de pulpo y burgaos*. Para los que prefieran carne, pueden elegir del país Vasco *Txogitxu* o de Asturias *de Trasacar, Rubia Gallega madura, cochinillo, chuletón de ternera, lomo alto y bajo cebón, presa ibérica, pata, costilla cocinados a baja temperatura, cabrito de Fuerteventura y cordero*. Cuenta con buena bodega también.



Cocina canaria y del Mar

Avda. Marítima, 97-99 □ Playa Blanca □ 35570 □ Yaiza
www.restaurantebrisamarina.com □ Búscanos en Facebook
 Abierto de 10.00 a 23.00 horas ininterrumpidamente
 Teléfono: 928 517 206





EXPERTOS EN HIGIENE ALIMENTARIA Y AMBIENTAL
 928 13 93 93 • 699 445 445 • www.seranca.com

Excelencia en tu cocina




Entrevista

Christian Pérez Miranda

Director de las guías "¡Qué bueno! Canarias"

La restauración canaria se ha ido dividiendo en dos segmentos, según Pérez, dirigidos a dos públicos distintos: la población local y la visitante. "Nuestras guías no los parten en esas mitades".

“La buena cocina clásica y la gourmet conviven en nuestra guía”

LA PROVINCIA

Christian es graduado en Turismo, lleva desde los 18 años trabajando en medios de difusión. Fue uno de los cofundadores, en 1998, de la sociedad limitada Qué Bueno Canarias, que emprendiera al lado de Jorge Fonseca Bueno, presidente de los galardones y Héctor Escobar Gómez, actual gerente de la sociedad. Ellos tres provenían de

Radio Club Tenerife (Cadena SER) y Canal 7 del Atlántico TV.

De dónde surgen los TOP 10 RESTAURANTS?

Las ¡Qué bueno! estamos acercándonos a la vigésima edición de las guías de restaurantes. Creemos que somos el medio que ha estado más cerca de estos establecimientos canarios y por ende, que formamos parte del reciente fenómeno de transformación

gastronómica de las Islas. Durante estos años nos hemos inclinado por abrazar el archipiélago en su conjunto, viéndolo unido en la labor de crear un excelente plan gastronómico para su tierra.

Lo anterior lo hacemos así porque entendemos que la unión de muchos establecimientos es lo único que brinda la posibilidad de presentar las Islas como un destino turístico culinario de importan-



Christian Pérez Miranda
Director de las guías
"¡Qué bueno!
Canarias"

cia internacional, con estilos concretos de sabores que permiten atraer a miles de viajeros interesados en el buen comer. Los amantes de la buena mesa se multiplican hoy por todas partes en Europa, porque las sociedades del bienestar convirtieron la gastronomía en el primer placer que busca la gente.

¿Como consecuencia de lo anterior surgen las TOP 10...?

Exacto. Los "TOP TEN RESTAURANTS" surgen porque tenemos que ir concretando cuáles son los establecimientos isleños, en varias categorías, que merecen toda la atención del público. Queremos crear con ellos ejemplos del buen hacer profesional para las nuevas generaciones. Con esos restaurantes haremos un llamado a los jóvenes para que se interesen por el sector, estable y próspero, porque hoy faltan profesionales.

En las guías ¡Qué bueno! se dice que están los mejores restaurantes de Canarias. ¿No habría que premiarlos a todos?

Todos los establecimientos que elegimos para nuestras guías son buenos. Pero no a todos hay que darles ya mismo un premio por su labor. Yo entiendo que usted diga que eso sería lo deseable, premiar-

“Somos el medio que ha estado más cerca de los establecimientos que protagonizan el reciente fenómeno gastronómico canario”

Uno de los mejores restaurantes

Gambrinus de Las Palmas, nominado en más de seis ocasiones en diferentes categorías, cocina tradicional española, mejor jefe de sala y restaurante

Pino Rodríguez

El bagaje del restaurante Gambrinus Las Palmas suma una nominación más a su amplio currículum de reconocimientos, en este caso en los premios Qué Bueno Canarias Heineken, Top 10 Restaurants. Y es que ha sido mejor restaurante de Cocina Tradicional Española en 2012, Mejor Jefe de Sala en el año 2011, varias veces ha sido seleccionado entre los Top de restaurantes canarios como Mejor Restaurante de Canarias, premios más que merecidos por su labor del día a día en un restaurante en el que se toman muy en serio su trabajo, con una calidad en todo su género que se sobrepasa y sobre todo un gran

equipo de profesionales. Los hermanos Manuel y Miro Bouzon llevan más de 16 años regentando el Gambrinus de Las Palmas, con mucho acierto y trabajo duro, arropándose de sus trabajadores, verdaderos profesionales que los han llevado a ganarse el reconocimiento del público.

El local, que cuenta con diferentes comedores, algunos reservados, son todos muy confortables y cálidos, decorados con elegancia y el perfecto escenario para las comidas de relevancia o para el día a día. La terraza en la calle peatonal es muy agradable y también se ambienta diariamente. Tienen



Diferentes comedores, amplia terraza y el mejor género del mercado.

una bodega con más de 400 referencias seleccionadas por Manolo, que son una envidia y compite con las mejores de la isla.

Su género es sin duda de lo mejor del mercado, con una carta variada al gusto de todos. Desde unas habitas "baby", huevos estrellados, pulpo, croquetas, boquerones, chorizos chipirones, callos... Aunque su fuerte es el marisco, como las ostras, mejillones, berberechos, navajas, gambas, incluso a veces gambas de Dénia, tan difíciles de conseguir y muy preciadas, langostinos, cigalas... Y en pescados: lenguado, merluza, bacalao, lubina, cherne...

Y una selección de las mejores carnes, que se preparan al gusto de cada cliente. Junto al Gambrinus abrieron ya hace unos años un local afterwork, El Sheehan's, ideal para comer, tomar coctelería de diseño o las mejores cervezas del mercado.

NOMINADO TOP 1 "MEJOR RESTAURANTE DE CANARIAS 2017"

QUÉ BUENO CANARIAS HEINEKEN®
VII PREMIOS REGIONALES DE RESTAURACIÓN



Cervecería - Restaurante
Gambrinus
Las Palmas
Puerto

Secretario Artiles, 34 (Semiesquina Franchy Roca)
gambrinuslaspalmas@hotmail.com

928 223 321 - 928 222 725



El Jurado de Elección certifica que en la categoría
"MEJOR RESTAURANTE DE CANARIAS"

2017

ha sido finalista el restaurante

GAMBRINUS LAS PALMAS

Gran Canaria

Jorge Fonseca Bueno
Presidente del Jurado
Eugenio Pérez González
Vicepresidente del Jurado
José Luis García
Presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Gran Canaria
José Manuel Traves
Presidente de la Cámara de Comercio, Industria y Turismo de Las Palmas
Javier Cabrera Lascas
Secretario del Jurado

Organiza: **¡Qué bueno!** | Patrocinador: **Heineken** | Colaborador: **Cámara** | Colaborador: **Cámara**

Galería

los, pero a la vez es algo absurdo. Uno a uno de esos sitios tendrá que irselo ganando. Lo que sí podemos decir es que 70 de ellos, y son bastantes, como lo hacemos hoy en la edición 2018 de los séptimos premios 2017, se han nominado. A todos esos restaurantes les extendemos un diploma del Jurado acreditando su buena categoría porque los han probado. El año entrante, en la próxima sesión de premios, uno de ellos será el ganador.

¿Es Canarias una tierra del buen comer?

Sin duda alguna. Y mucho. Estamos acostumbrados a ver Canarias de forma fragmentada, porque así es nuestra geografía. Pero, hablando de gastronomía, debemos tender a considerar el archipiélago de manera global, y así descubriremos que Canarias es una tierra, en ese sentido, afortunada. Tenemos una oferta de restauración muy abarcadora, hay actualmente de todo, por eso a nosotros nos gusta proponer que "encojamos" el Archipiélago. Es una idea de Jorge Fonseca. Esto es, que "reduzcamos" Canarias de tamaño para poder ver de cerca lo que hay en gastronomía, y esclarecer todos los sabores que se ofrecen. La cocina tradicional tiene estupendos locales, pero también el boom de la alta cocina tiene sus magníficos representantes en Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria, La Gomera y La Palma.



LA PROVINCIA

UNA GALA DE DULCES MOMENTOS

La entrega de los VII Premios Qué Bueno Canarias Heineken, celebrada en ExpoMeloneras y presentada por Roberto Herrera, convirtió las instalaciones de Meloneras en el punto de encuentro de muchos de los personajes imprescindibles del sector gastronómico, turístico y político de Canarias. Arriba, Antonio Morales durante su intervención; debajo, foto de familia del equipo de ¡Qué Bueno! Canarias y una vista de los invitados en el hall de ExpoMeloneras.

Los Guayres
 Restaurante · Restaurant
 Hotel Cordial Mogán Playa

Renovamos nuestra Carta con dos espectaculares "Menús Degustación"



De la mano de nuestro reconocido Chef Alexis Álvarez, le ofrecemos una experiencia gastronómica tan gratificante como inolvidable, con los sabores puros y frescos de nuestro entorno fusionados en una apuesta refinada y vanguardista.



Alexis Álvarez Chef



Recomendación Edición 2018



"Mejor Cocina Moderna 2017" ¡Qué bueno! Canarias Heineken



2014 | 2015
2016 | 2017



CERTIFICADO de EXCELENCIA tripadvisor

HORARIO INVIERNO: 18:30 > 22:00* hs
 DOMINGO Y LUNES CERRADO * (última comida: 20:30 hs.)

RESERVAS
 928 724 100

ACCESO DESDE EL PASEO Y VESTÍBULO DEL HOTEL

be Cordial
 hotels & resorts