



NOTA DE PRENSA

Garbanzada popular, desayunos especiales y premios para celebrar que llegan los Soles Guía Repsol a Tenerife

La Guía Repsol quiere compartir con Tenerife la celebración de la Gala de entrega de los nuevos Soles 2025, que tendrá lugar el 17 de marzo en el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife

El sábado 15 de marzo, como actividad abierta para la ciudadanía, se organizará una garbanzada popular gratuita en el Mercado Nuestra Señora de África (Santa Cruz de Tenerife)

Ese mismo día, en San Cristóbal de La Laguna y en Puerto de la Cruz, los ciudadanos podrán participar en distintos juegos con premio seguro gracias a la app de Guía Repsol.

El domingo 16 por la mañana, los cocineros Paco Roncero (3 Soles Guía Repsol), Begoña Rodrigo (3 Soles Guía Repsol) y, Javier Sanz y Juan Sahuquillo (2 Soles Guía Repsol) ofrecerán desayunos especiales en tres cafeterías de la capital tinerfeña.

8 de marzo de 2025. Tenerife se prepara para vivir una noche única con la gastronomía como protagonista. Más de 200 cocineras y cocineros se reunirán el lunes 17 de marzo en el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife, con motivo de la Gala de los Soles Guía Repsol 2025, donde se desvelarán los restaurantes que estrenan esta edición los reconocimientos de 1, 2 y 3 Soles Guía Repsol.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife, Lope Afonso, afirma que “Tenerife será este mes el foco de atención de la gastronomía nacional a través de uno de sus eventos más reconocidos como es la Gala de los Soles 2025 de la Guía Repsol”. Afonso añade que “estamos de enhorabuena no solamente por el hecho de tener la posibilidad de celebrar este evento de la Gala de los Soles 2025 de la Guía Repsol en la Isla, sino porque estamos dando pasos decisivos para que Tenerife siga siendo ese referente y que permitan con ello que tengamos a mucha parte de nuestra sociedad y economía involucrada con ello. Desde los productos locales hasta la innovación en nuestras cocinas, Tenerife se posiciona como un referente en el panorama gastronómico nacional e internacional”.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

La consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, pone en valor "la excelencia y el talento profesional del sector gastronómico de la isla, que junto a la riqueza y diversidad de la cocina tinerfeña son un reflejo de la dedicación de los profesionales que trabajan a diario para ofrecer experiencias culinarias únicas". En este sentido, la CEO de la entidad expresó su sincero agradecimiento "a todos los chefs y profesionales que participarán en las jornadas previas a la Gala de los Soles Guía Repsol, reconociendo su compromiso y pasión como fundamentales para posicionar a Tenerife como un destino gastronómico de referencia". Un agradecimiento extensible a los ayuntamientos de Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna y Puerto de la Cruz por su apoyo a esta iniciativa, ya que "las actividades organizadas en estos municipios no solo enriquecen el evento, sino que también permiten a locales y visitantes disfrutar y ser partícipes de esta celebración de la gran fiesta de la gastronomía". "Esta es una excelente ocasión para Tenerife y su promoción turística, destacando nuestra gastronomía, nuestro talento y el enorme potencial de nuestra isla", apunta Melwani.

Garbanzada popular

Antes de la Gala, en la isla se organizarán varias actividades para que locales y visitantes puedan ser partícipes y disfrutar de este evento gastronómico. El sábado 15 de marzo se preparará una gran garbanzada canaria en el Mercado Nuestra Señora de África, en Santa Cruz de Tenerife. De las 12:00 a las 14:00 horas, allí se repartirán mil raciones gratuitas de este guiso tradicional canario elaboradas por el restaurante 'La Chachi Cocina Bar' (Solete Guía Repsol).

Ese mismo día, en el Paseo de San Telmo, en Puerto de la Cruz, habrá premio seguro para todos los que participen en la ruleta de la suerte y sean usuarios de la app de Guía Repsol. Se repartirán regalos de 12:00 a 20:00 horas.

También, en la Plaza del Cristo, de San Cristóbal de La Laguna, habrá premio seguro para los usuarios de la app que decidan lanzar un frisbee sobre un damero con regalos. El horario para participar será de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 horas.

Desayunos con los Soles

El domingo es día para desayunar como un rey o una reina. O mejor, como un chef con Soles Guía Repsol. Los cocineros Paco Roncero ('Paco Roncero Restaurante', 3 Soles en Madrid), Begoña Rodrigo ('La Salita', 3 Soles en Valencia), y Javier Sanz y Juan Sahuquillo ('Oba-', 2 Soles, y 'Cañitas Maite', 1 Sol en Casas Ibáñez) han diseñado unos desayunos especiales que podrán probarse, a partir de las 10.30 horas, en tres cafeterías del centro de Santa Cruz de Tenerife.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

Roncero, que comenzará la mañana participando en una carrera con otros runners, propone en 'Finde Café' (Pº Milicias de Garachico, 6) un desayuno energético a base de zumo de naranja, manzana y jengibre, tosta de masa madre con tomates cherry asados, jamón, revuelto con queso cottage, y un yogur con arándanos. Begoña Rodrigo preparará a medias con 'La Escala' (c/ Santo Domingo, 7) un zumo multivitamínico de naranja, apio, espinaca, jengibre, manzana verde y pepino, acompañado de una focaccia de rúcula, tomate, hinojo, aceitunas negras y zaatar y un goloso bizcocho de plátano y chocolate negro picante. Por su parte, Sanz y Sahuquillo ofrecerán en 'Sabela' (c/ de Numancia, 1) un desayuno manchego con producto autóctono de la isla, rebautizando los míticos huevos benedictinos como de "La Manchuela", con papada ahumada de cochino negro y salsa sabayón de manteca de orza, acompañados de batido de leche de cabra y arándanos y el bollo de calabaza con el que se relamían de pequeños.

Sobre Guía Repsol

Desde su fundación en 1979, Guía Repsol se ha consolidado como el gran referente en la promoción del turismo y la gastronomía en España. Millones de personas recurren cada año a Guía Repsol como una fuente de inspiración y consulta para planificar sus desplazamientos y descubrir nuevos destinos.

En los últimos años, Guía Repsol ha experimentado una transformación para adaptarse a las nuevas tendencias en turismo y gastronomía. Su sistema de calificación de los Soles Guía Repsol incorpora criterios como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular y la coherencia de los proyectos que deben reflejarse en las cocinas, en el local, la puesta en escena y la selección de vinos.

En línea con esa adaptación a las nuevas tendencias, Guía Repsol quiere estar cada vez más presente en el día a día, democratizando la gastronomía, a través de los distintos canales digitales. Cobra especial relevancia la app de Guía Repsol, como respuesta al uso mayoritario de los dispositivos móviles y gracias a la potencia de funcionalidades nativas como la geolocalización, el buscador o la personalización de propuestas gastronómicas y planes.

Guía Repsol apuesta por poner en valor la riqueza de la cocina que se hace en España. Para la edición 2025, Guía Repsol ha contado con un equipo de cerca de 60 inspectoras e inspectores, expertos conocedores de la oferta gastronómica de cada región de España. Estos inspectores, provenientes de distintos sectores profesionales, no tienen vínculos directos con la hostelería, pero comparten una pasión por la gastronomía y el descubrimiento de aquellos restaurantes que merecen ser reconocidos y recomendados.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

Nota: Se adjunta fotografía alusiva por correo electrónico.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)

prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com

