

PUBLISERT 03. JULI 2014



Casa Brito i Arucas er kåret til Kanariøyenes beste restaurant. Foto: Casa Brito

## Her er Kanariøyenes beste restauranter

Av Hugo Ryvik <hugo.ryvik@canariajournalen.no>

Restaurantbransjen på Kanariøyene hadde i går sin "Oscar-galla", Los I Premios Mahou - La Provincia. Her er vinnerne.



## Hvilken restaurant er din favoritt?



Har du en favorittrestaurant på Kanariøyene? [Fortell på Facebook!](#)

## Les også

[Kanarisk mat](#)

## [Restaurantguide](#)

Prisutdelingen skjedde på Teatro Pérez Galdós i Las Palmas. Priser ble delt ut i tolv kategorier, og det var 36 nominasjoner. Dette er vinnerne:

- Beste tapasbar: Restaurante La Tapita Los José's i Maspalomas på Gran Canaria. Kvalitet, hjemmelagd, variert.
- Beste dessert: Restaurante Chef Nizar i Arrecife på Lanzarote. Egne søtsaker fra Libanon kombinert med tradisjonelle kanariske søtsaker.
- Beste hospitalitet: Lopesan Hotels & Resort. Sosialt samfunnsansvar.
- Beste hotellrestaurant: Los Guayres på Hotel Cordial Mogán Playa, Gran Canaria. Kanariske og moderne, regionale retter.
- Beste kanariske kokk: Jonay Armas fra Santiago del Teide på Tenerife, som jobber på restauranten The Principal i Hong Kong. Kjent for sine kanariske og asiatiske retter.
- Beste temarestaurant: Ribera del Río Miño, Las Palmas. Tradisjonell gallisk mat.
- Beste kreative kokk: Herbert Eder, Restaurante Bamira, San Agustín, Gran Canaria.
- Beste barmann: Pablo Santana, la Tasca la Travesía de Triana, Las Palmas.
- Beste historiske restaurant: La Terraza, Hotel Santa Catalina i Las Palmas. Kombinerer det beste fra det baskiske kjøkkenet med regionale råvarer.
- Beste kokk: Joaquín Espejo, Restaurante Moorea y El Patio del Cuyás, Arinaga, Gran Canaria. Raffinerte teknikker basert på kanarisk kjøkken med innflytelse fra Peru, Mexico og Japan.
- Beste restaurantmiljø: Summum, Hotel Reina Isabel i Las Palmas.
- Beste restaurant: Casa Brito i Arucas, Gran Canaria. Variasjon av gode produkter, godt presentert, høy kvalitet, omfattende vinkjeller, utmerket brød, ekspert på skinke og en stor og lojal kundegruppe.

Powered by [eZ Publish™ CMS Open Source Web Content Management](#). Copyright © 1999-2010 [eZ Systems AS](#) (except where otherwise noted). All rights reserved.