

93ª Visita de los Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante Zamorales Radazul

El pasado viernes 27 de junio, **21 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra **nonagésima tercera (93ª) visita gastronómica** a uno de esos restaurantes con encanto que enriquecen la oferta culinaria de Tenerife. Esta vez, la experiencia nos llevó al **Restaurante Zamorales-Radazul**, ubicado en el interior del **Club de Mar Radazul**, en la calle Juan Sebastián Elcano, Nº 27, Radazul Bajo.

Una de las claves del éxito de este establecimiento radica en **su cocina de producto y su servicio cercano y profesional**, dos elementos que consiguen fidelizar a una clientela que se siente como en casa desde el primer momento. Esta combinación de calidad y hospitalidad convierte al restaurante en un punto de referencia para quienes buscan comer bien en un ambiente relajado, con atención personalizada y detalles cuidados.



El **Restaurante Zamorales Radazul** es conocido por su cuidada selección de productos de alta gama, entre los que destaca el **jamón ibérico cortado a mano en el momento**, disponible tanto para disfrutar en mesa como envasado al vacío para llevar. Además, ofrecen otras delicadezas como la **cecina, quesos peninsulares y canarios, boquerones y anchoas en conserva**, junto a una amplia carta de vinos, con más de 100 referencias de distintas denominaciones de origen, incluyendo etiquetas exclusivas.

En cuanto a su carta, el protagonismo lo tienen las ensaladas frescas, las carnes seleccionadas y otras exquisiteces, siempre con un enfoque honesto y basado

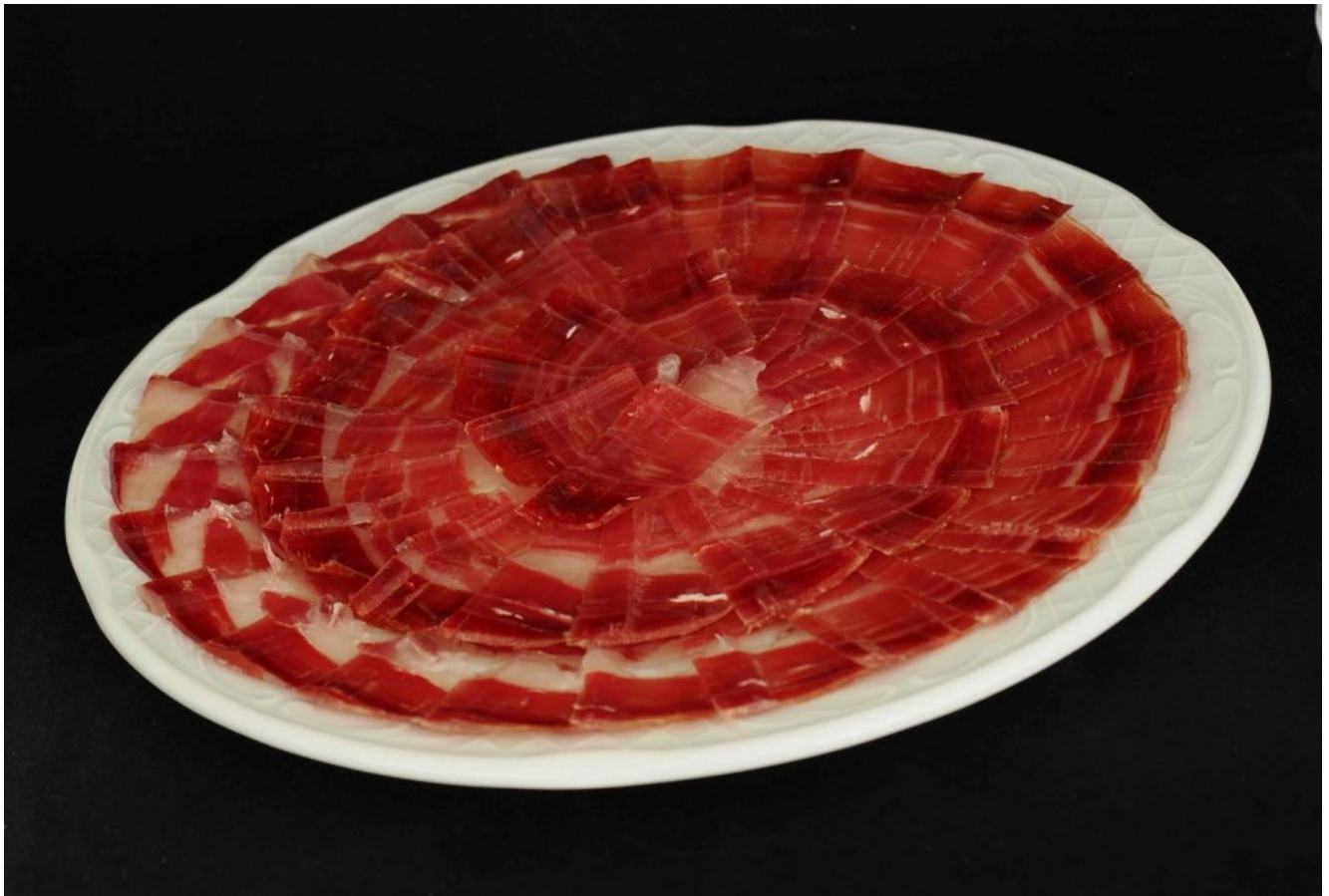
en la calidad del producto. Esta propuesta convierte al restaurante en una parada obligatoria para los amantes del buen comer en Tenerife.

El precio medio es de 30 euros por persona, lo que resulta una excelente relación calidad-precio teniendo en cuenta tanto la calidad de la materia prima como la atención recibida. Este equilibrio es uno de los aspectos más valorados por quienes repiten visita.

Cabe mencionar que el **Grupo Zamorales** es especialmente conocido por su restaurante-tienda gourmet en el **Camino San Bartolomé de Geneto, Nº 212, en San Cristóbal de La Laguna**, muy cerca del Centro Comercial Alcampo. Este espacio, abierto todos los días de 12:00 a 22:00 horas, cuenta además con un amplio aparcamiento, lo que facilita la visita tanto a locales como a turistas gastronómicos.

Para acceder al restaurante Zamorales-Radazul es imprescindible contactar previamente con Francisco Javier Moreno, propietario del grupo, ya que es necesaria una autorización expresa para poder entrar al interior del Club de Mar.

Durante la velada, los **21 Amigos Canarios del Buen Comer** degustamos el menú previamente seleccionado. Como es habitual en nuestras reuniones, cada uno de los asistentes fue expresando su valoración, asignando notas a los distintos platos y aspectos del servicio. Al final de la comida, se levantó el acta correspondiente, recogiendo la media de las puntuaciones para completar la calificación de cada punto incluido en el orden del día.













El menú degustado fue el siguiente:

- **Jamón puro Ibedul Córdoba (Los Predoches)**
- **Surtido de Quesos:** oveja con trufa, mezcla de Zamora y Benijo pimentón añejo.
- **Ensalada:** salmón de Uga, aguacate, ventresca de bonito y cebolla encurtida.
- **Bacalao al Ajopuerro**
- **Confit de pato con coulis de frambuesa**
- **Mousse de gofio**
- **Helado de vainilla con sirope de caramelo**

El maridaje se realizó con los siguientes vinos:

- **Vino blanco “Tres Lunas” Verdejo (Toro)**

- **Vino tinto “Batallador” D.O. Ribera del Duero**
- **Además, se ofreció cava de bienvenida, agua, caña, café o infusión.**

Los aspectos evaluados durante la comida fueron: **el menú seleccionado, las instalaciones y el servicio.**

El resultado de las votaciones arrojó una nota media de 9,59 sobre 10, lo que reafirma que Zamorales Radazul es un restaurante muy recomendable para quienes buscan disfrutar de la gastronomía en Tenerife con altos estándares de calidad.

A los postres, **Javier Moreno**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y **Jesús M. González**, ambos en representación de los Amigos Canarios del Buen Comer, nos dirigió unas palabras de bienvenida. Compartió con el grupo los pormenores del proyecto empresarial de **Zamorales** y expuso sus perspectivas de futuro, cargadas de optimismo y entusiasmo por seguir creciendo en el panorama gastronómico de la isla.