

Alta gastronomía en el corazón de La Orotava

Valoración: 6.0/10 ★★★★★★

La Orotava es un municipio que no brilla precisamente por su oferta gastronómica, son pocos los establecimientos que apuestan por diferenciarse, más tomando en cuenta que hay otros municipios en el norte como el caso de Santa Úrsula, que parecen vivir un resurgir con propuestas tan sabrosas, como únicas y originales.

Un motivo más para agradecer la apuesta que la pareja compuesta por Curro Palomares (Chef) y María (Sala) ejecutan en CUMAI desde hace medio año en La Orotava, redefiniendo el concepto de la alta cocina con una propuesta honesta y con sentido, inspirada en la sabiduría gastronómica de su Chef en una oferta sin pretensiones y una carta de vinos interesante.

El pequeño comedor con una capacidad media para veinte comensales, ofrece un ambiente de lujo discreto muy bien cuidado. Cómodas sillas y mesas desprovistas de manteles suntuosamente dispuestas en tonos oscuros, se compensan con el revestimiento de adoquines claros que embellecen las paredes. Sin embargo, como en cualquier restaurante, es el menú el que se roba el show.

La cocina de CUMAI, minúscula (medirá 4x4 ¡cuánto mucho!), aunque pulcra y muy bien organizada, no permite la estacionalidad de género, lo que nos garantiza que el pescado del día, por ejemplo, se termina cuando el Chef cierra cocina.

En las propuestas del chef se puede apreciar el uso de técnicas tradicionales y los mejores ingredientes en la creación de deliciosos platos, donde cada detalle agregado está perfectamente pensado para crear una experiencia culinaria adaptada a todos los gustos. El secreto de su

excelencia se esconde en es equilibrio entre las preparaciones clásicas de la buena cocina ejecutada meticulosamente, combinada con un aire fresco de contemporaneidad para producir, tanto presentación, como un impresionante sabor.

En mi caso particular disfrute de un menú degustación estacional que cambia semanalmente y que en CUMAI gustan llamarlo "LowCost". Se ofrece semanalmente y como el mismo chef explica, le permite expresar su creatividad sin límites ideando nuevas sorpresas cada semana...les dejo una visual para vayáis abriendo boca.

Actualización: (El menú degustación "LowCost" ya no está disponible en Cumai)



Snack: Buñuelo esponjoso de queso de cabra maduro y compotas de la casa



Entrada fría.....salmón crú y piña estofada al cardamomo



Entrada caliente....arroz cremoso de cangrejo de río



Pescado.... Suprema de dorada ,calabacín en flor y curry



Carne.... pato ,parmentier,wasabi



Postre....gyoza chocolate-limón

Información

Dirección: Calle Nicolás de Ponte, 6 La Orotava, Santa Cruz de Tenerife.

Horario: Miercoles 21:00 a 23:00

Jueves, viernes y sábado: 13:00–15:30, 21:00–22:30

Reservas: 922 57 94 71 (sólo abre en horario de almuerzo)