

Amigos Canarios del Buen Comer en “Arrocería Gurea”

Por: Antonio Pérez Viera – Fotos: José Antonio Melián.

“Arrocería Gurea” es un restaurante diferente y con mucho encanto, ubicado en una hermosa bodega, entre viñedos, con vistas al mar del norte de Tenerife, que no sólo ofrece variedad de arroces, sino una amplia gama de platos de cocina mediterránea, elaborados con productos frescos de alta calidad, saludables y sabrosos, con especial atención a su presentación, ideal para una comida familiar o de negocios, para una cenita romántica, para una comida rápida o para eventos de hasta 100 personas.

El Restaurante “Arrocería Gurea” dispone de una amplia gama de vinos canarios, especialmente de Tacoronte, y de otras denominaciones de origen.

El precio medio oscila entre 25 y 30 euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los martes y miércoles todo el día, así como, los lunes, jueves y domingos por la noche, siendo muy recomendable hacer reserva principalmente los fines de semana.

Richard Etherington chef de

Arrocería Gurea

Al frente de los fogones, **Richard Etherington**, de origen escocés y canario de adopción, es un gran profesional con mucha solera, que lleva muchos años deleitando el paladar de los tinerfeños y visitantes, que ha prestado sus servicios en hoteles de alto standing y restaurantes, tanto de Tenerife como del Reino Unido.

Maneja como nadie y con maestría, las [combinaciones de productos](#), de sabores y de colores, con los que siempre sorprende. Durante muchos años regentó el Restaurante Los Olivos, tanto en Tacoronte como en La Laguna.



Y al frente de la sala, **Juan Carlos Morín Pérez**, sumiller, también es un profesional con amplia experiencia en varios restaurantes, como, La Rebotica, El Archete o el Club Náutico de Tenerife, así como en otros restaurantes y hoteles de Gran

Canaria, que, en su diario quehacer, domina sin esfuerzo la capacidad de transmitir a sus clientes tal grado de confianza y hospitalidad, que hace que todos nos sintamos como en nuestra propia casa.

La bienvenida a Arrocería Gurea corrió a cargo de **Richard** y de **Juan Carlos**, dirigiéndonos unas palabras, con las que nos explicaron la filosofía y la evolución histórica del restaurante, así las perspectivas de futuro, para, terminar explicándonos, con todo lujo de detalles, los distintos platos del menú seleccionado, correspondiendo la presentación de los vinos, al sumiller.



Richard Etherington chef de la Arrocería Gurea recibe la calificación de mano de Antonio Viera

Terminaron la presentación agradeciéndonos la elección de su [restaurante](#) para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho de nuestra visita y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para

degustar otras propuestas de la carta.

A medida que los 37 Amigos Canarios del Buen Comer íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



Ceviche de cherne con pico de gallo y leche de tigre



Lingote de foie de pato con pétalos de rosa y tostas melba de brioche



Burrata gratinado con mostaza y miel sobre gelatina de tomate, coulis de rúcula, albahaca y piparras.



Sorbete de mojito canario



Carrilleras de cerdo ibérico estofadas, con puré de papas trufadas, chip de berenjenas y perlas de zanahorias



Sopa fría de parchita y naranja con infusión de albahaca y toronjil, sorbete de mango y helado de cereza





El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Ceviche de cherne con pico de gallo y leche de tigre
- Lingote de foie de pato con pétalos de rosa y tostas melba de brioche.
- Burrata gratinado con mostaza y miel sobre gelatina de tomate, coulis de rúcula, albahaca y piparras.
- Sorbete de mojito canario.
- Carrilleras de cerdo ibérico estofadas, con puré de papas trufadas, chip de berenjenas y perlas de zanahorias.
- Postre: Sopa fría de parchita y naranja con infusión de albahaca y toronjil, sorbete de mango y helado de cereza.
- *Vino blanco "Canto Real" 100% Verdejo, D.O. Rueda.*
- *Vino tinto "Conde de Leizao", D.O. Rioja.*
- Agua, refrescos, cerveza y café o infusión.