

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “El Jardín de Tacoronte”

48 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra octagésima octava (88ª) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a “El Jardín de Tacoronte”, que está situado en la C/ Las Toscas, 99 en Tacoronte, que dispone de sala en el interior y de terrazas en el exterior, con amplio aparcamiento propio.

El Jardín de Tacoronte es un restaurante que abrió sus puertas en agosto de 2023, después de la una profunda renovación, para convertirse en un [lugar](#) con mucho encanto, con varios ambientes, terrazas, zonas infantiles, etc. Atrás quedaba la época en la funcionaba como barbacoa especialmente para turistas, donde comían con música en directo y se les mostraban vistosos trajes de carnaval.

Las especialidades del Restaurante “El Jardín de Tacoronte” son los asados y los guisos, entre otras exquisiteces.

Dispone de una bodega de vinos canarios y otras de denominaciones de origen.

El precio medio oscila entre 20 y 25 euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio. Abre todos los días de la semana.



El Jardín de Tacoronte



El Jardín de Tacoronte y Amigos Canarios del Buen Comer

Su propietario y chef **Luis González**, es un gran profesional de la restauración, con amplísimo curriculum, tanto regentando establecimientos, como entre fogones, tales como, El Enyesque, El Bollullo Beach en la Playa del Bollullo, el Bollullo Oasis en Candelaria, El Mirador de San Pedro en Los Realejos, etc.

Y al frente de la sala, Valentina Pérez es otra gran profesional, con 18 años de experiencia en establecimientos de prestigio como Hoteles Beatriz y el Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey.

La bienvenida corrió a cargo del propio **Luis**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Norberto García Quintero**, ambos en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos

unas amables palabras, con las que nos deseó que disfrutáramos mucho del rico menú que nos había preparado y que volviéramos pronto con familiares o amigos. Cerró el acto de bienvenida **Javier**, propietario de la Bodega Rebusco de Valle de Güímar, quién nos explicó, con todo lujo de detalles, las características de los vinos blanco y tinto, de su bodega, incluidos en el menú.



Entregando La puntuación

A medida que los **48 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.



Ensaladilla de pulpo con lima y cebolla roja encurtida.



Tartar de gambón con toque picante sobre vichyssoise de papa nueva



Versión de arroz a la cubana



Empanadilla de cabra estofada tradicional



Tataki de atún en mojo hervido y batata amarilla



Canelón de carrilleras con bechamel trufada



Leche de cabra, gofio, millo garrapiñado y su galleta



El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Ensaladilla de pulpo con lima y cebolla roja encurtida.
- Tartar de gambón con toque picante sobre vichyssoise de papa nueva.
- Versión de arroz a la cubana.
- Empanadilla de cabra estofada tradicional.
- Tataki de atún en mojo hervido y batata amarilla.
- Canelón de carrilleras con bechamel trufada.
- Postre: Leche de cabra, gofio, millo garrapiñado y su galleta.
- Vino blanco “Bardos” Verdejo 2023 D.O. Rueda.
- Vino tinto “El Rebusco” D.O. Valle de Güímar.
- Agua, caña, café o infusión.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,05 sobre 10, lo que significa que el Restaurante “El Jardín de Tacoronte” es un establecimiento muy recomendable para visitar