

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “La Gastro Tienda”

Textos: **Antonio Pérez Viera** Fotografía: **José Antonio Melián**

La Taberna [La Gastro Tienda](#) comenzó su andadura en 2012 con la expectativa de cumplir el sueño de sus propietarios, amantes de la gastronomía, de la buena mesa, de las charlas de sobremesa y de la buena música. Con estas premisas, decidieron irrumpir muy activamente en el complicado mundo de la restauración, con un establecimiento en el que primara la calidad de los productos de cercanía y Km. 0, la inventiva, el recuerdo, la memoria de sus esencias y de sus orígenes, todo ello, aliñado con una exquisita pasión por la música y sus elementos.

Uno de los aspectos que más valoran sus clientes, es la capacidad que tienen de hacerlos sentir tan cómodos como en su propia casa. Pero no se conforman con ello, y aportan, además, una cocina de primera línea, auténtica sinfonía de sabores, de colores, de aromas y de texturas, que hacen las delicias de todos los que la visitan.

Su especialidad son las recetas del mundo que se identifican con una cocina clara, simple, de productos de temporada, aliñada con mucho cariño, potenciada con los sabores de antaño y las recetas de las abuelas reinventadas para adaptarlas a nuestros tiempos.

Uno de los aspectos que más valoran sus clientes, es la capacidad que tienen de hacerlos sentir tan cómodos como en su propia casa

Su carta es itinerante, que varía casi a diario, en función de la oferta de productos frescos de temporada y la demanda de las nuevas elaboraciones.

Dispone de una amplia bodega con más de 60 referencias de vinos procedentes de todas las denominaciones de origen de España, con especial hincapié en los vinos canarios, así como en una interesante oferta de Vermuts.



Chef María José Padrón

María José Padrón: Propietaria y chef del establecimiento es una profesional de primer nivel, que desde muy niña se movió entre los fogones de sus abuelas y de la Casa de Comidas que regentaba su madre, junto a quienes aprendió sus mejores habilidades culinarias, agudizó su sentido del olfato, su espíritu innovador y su gran intuición. Tras un paréntesis temporal

retornó al mundo de la restauración de la mano del grupo de Karlos Arguiñano, y montar la Escuela de Repostería Americana Glacé y una tienda de productos para la repostería, la pastelería y las exquisiteces, combinada con golosinas retro, para posteriormente trabajar junto a **José Carlos**, en una empresa dedicada a la venta de productos de alimentación y restauración de alta gama, y pasados unos años, tuvieron la brillante idea de montar juntos **La Taberna La Gastro Tienda**, que tantas satisfacciones nos viene dando a los amantes del buen comer y con la que han conseguido ganarse el máximo prestigio profesional en el complicado mundo de la restauración, con mucho encanto personal y con gran maestría entre fogones.

José Carlos González Rial: También propietario y responsable de sala, comenzó su andadura profesional en los años 80 compaginando los estudios con el aprendizaje de comercial y de barman. Al poco tiempo regentó en Santa Cruz, el Cactus Pub, colaboró con la apertura de la Cervecería Rhin Barril, promovió la conversión de la antigua discoteca Samantha en Discoteca/Cafetería Flix, para posteriormente hacerse con las riendas del Pub Saxo. Unos años dedicados a la gerencia comercial, lo llevaron a compartir con **María José** la gestión de **La Taberna La Gastro Tienda**, es un auténtico encantador de serpientes, amable, cariñoso, educado, diplomático, con gran sentido del humor, perfecto conocedor de todo lo que se cuece en la cocina, acompañado de su inseparable carta-pizarra, sabe aconsejar a sus clientes el menú más apropiado para cada persona y momento.

María José y José Carlos nos recibieron con una cariñosa bienvenida, manifestando la satisfacción que les había

producido la visita de los **Amigos Canarios del Buen Comer**, a **La Gastro Tienda** para llevar a cabo nuestra sexta visita de 2019, y con todo lujo de detalles nos explicó la filosofía y la evolución del restaurante haciendo especial hincapié el trato cercano y familiar con los clientes para terminar deseándonos que disfrutáramos mucho del estupendo menú elegido, cuyos platos fue presentando a medida que se iban sirviendo.



Amigos Canarios del Buen Comer

A medida que los **23 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando

cada uno de los platos y el vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una

nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la

comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, para completar la

calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:



Gazpacho de papaya de Tenerife.



Escaldón de conejo en salmorejo.



Tiradito de bacalao ahumado con esencia de maracuyá



Huevos rellenos de mousse de foie.



Croquetas de jamón ibérico y pistachos.



Patacón de cochinita pibil.



Tocino de Cielo.

Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,27 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

El precio medio por persona oscila entre 15 y 20 euros.

Cierra los domingos y los lunes.

í