

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Los Huevos Duros”

El pasado sábado, 2 de diciembre de 2023, los 40 Amigos Canarios del Buen Comer disfrutamos de nuestra octogésima quinta (85ª) visita gastronómica en nuestra isla, esta vez en el restaurante “Los Huevos Duros”, ubicado en la Carretera General del Norte, Nº 116, en La Laguna.

Por: Antonio Pérez Viera Fotografía: Fernando Febles

“Los Huevos Duros” es un emblema culinario en La Laguna, reconocido por su historia y tradición. Inicialmente una venta y posteriormente convertido en restaurante, ha sido dirigido por el conocido “Amigo Sixto”, junto a su esposa, la renombrada chef “Doña Concha”, famosa por su exquisito bacalao. En años recientes, este legendario lugar se ha [destacado](#) por sus arroces, carnes y otras delicias culinarias. Tras un periodo de cierre, la empresa Suerteslargasrestauración, S.L. ha tomado el legado de los antiguos propietarios. Tras una profunda renovación del icónico establecimiento, sus tres socios han volcado su pasión para convertirlo en un restaurante moderno y encantador.

El Restaurante “Los Huevos Duros” cuenta con una amplia selección de vinos procedentes de distintas denominaciones

de origen.

Con un precio medio que oscila entre 30 y 35 euros por persona, este restaurante ofrece una excelente relación calidad-precio, gracias a la calidad de sus productos y su excepcional servicio.

El establecimiento cierra los martes, por lo que se recomienda encarecidamente realizar reservas, especialmente durante los fines de semana.



“Los Huevos Duros” es un emblema culinario en La Laguna



Mientras los 40 Amigos Canarios del Buen Comer disfrutábamos cada plato y vino, compartíamos nuestras opiniones y

asignábamos una calificación. Esta [puntuación](#) se incorporaría al acta final para valorar cada uno de los puntos en nuestra agenda.



Croquetas de chorizo vasco a la brasa y Lingote hojaldrado de sardina ahumada.



Sándwich de steak tartar de vaca madurada



Alcachofa confitada rellena de rabo de vaca estofado



Medregal, acelgas y jugo tostado de sus espinas



Torrija caramelizada de pan brioche con crema inglesa



Vino blanco “Diez Siglos” Verdejo, D.O. Rueda. Vino tinto “Berceo crianza 2019” D. O Rioja.

El menú seleccionado para esta ocasión incluyó:

1. Pan de masa madre “Zulay” con aperitivo.
2. Croquetas de chorizo vasco a la brasa y Lingote hojaldrado de sardina ahumada.
3. Sándwich de steak tartar de vaca madurada.
4. Alcachofa confitada rellena de rabo de vaca estofado.
5. Medregal, acelgas y jugo tostado de sus espigas.
6. Postre: Torrija caramelizada de pan brioche con crema inglesa. Maridado con vino blanco “Diez Siglos” Verdejo, D.O. Rueda, y vino tinto “Berceo crianza 2019” D.O. Rioja. Se ofreció además agua, café o infusión.

Los aspectos votados fueron: el menú, las instalaciones y el servicio. La puntuación media de estos aspectos fue de 9,20

sobre 10, lo que respalda la recomendación del “Restaurante Los Huevos Duros” como un lugar sumamente recomendable para visitar.

El reportaje fotográfico fue realizado por Fernando Febles.