

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Magus Gastrobar”

El pasado sábado, 28 de septiembre de 2024, 35 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra nonagésima segunda (92ª) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido al “Magus Gastrobar”, que está situado en el Paseo Espigón, 12, en Las Galletas (Tenerife), y hasta el que nos trasladamos en dos guaguas contratadas al efecto.

“Magus Gastrobar” es un pequeño restaurante, inaugurado hace poco más de un año, situado en el interior del puerto de **La Marina de las Galletas**, con unas vistas espectaculares del sur y del **Teide**, entre yates de todo el mundo, con la sala literalmente sobre el mar de un azul intenso, y desde la que se pueden contemplar los **peces** bajo las **mesas**, decorado de forma sencilla y con mucho gusto, cuyo conjunto armónico produce, entre los que lo visitan, un especial estado de bienestar, que les predispone a deleitar la exquisita variedad de **platos** de la carta, ideal para una **cenita romántica**, para una **comida familiar**, con amigos o de trabajo.

Su cocina se define como de fusión entre la canaria, sudamericana y asiática, lo que lo convierte en un restaurante de referencia en el sur de Tenerife.







“Magus Gastrobar”

Las especialidades de **“Magus Gastrobar”** son el ceviche, el tataki, el rejo de pulpo y los arroces, entre otras muchas sugerentes propuestas. Dispone de una amplia bodega de distintas denominaciones de origen: Canarias, Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Uclés, etc. El precio medio oscila entre los **20** 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.

Abre todos los días, siendo conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los propietarios de Magus Gastrobar son **Daniel Eduardo Dalfó** y

Antonio Villanueva (más conocido por la clientela y amigos como **Toni**), quién además es jefe de sala, y considerado un gran profesional con amplia experiencia en el sector de la restauración, tanto en hoteles como en restaurantes importantes.

Y al frente del [equipo](#) de cocina, **Karen Ceballos**, chilena de nacimiento y **canaria** de adopción, es una gran experta en los **fogones**, con amplísimo [currículum profesional](#), adquirido por su paso por las cocinas de **restaurantes** de muchos países. Su equipo está formado por **cocineros jóvenes**, con amplios conocimientos de la **cocina asiática**, **sudamericana** y, por supuesto, de la **canaria**.







La bienvenida corrió a cargo de **Toni**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó las características de su proyecto empresarial en **"Magus Gastrobar"**, para terminar, explicándonos las características de **los platos** del menú seleccionado para la ocasión, y desearnos que nos sintiéramos como en nuestra propia casa, y que volviéramos pronto con familiares o amigos.

A medida que los **35 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.













El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente en Magus Gastrobar:

1. Ceviche de corvina.
2. Tataki de atún con ensalada de quinoa.
3. Croquetas de bacalao.
4. Gambas Thai.
5. Risotto de cordero.
6. Magret de pato.
7. Selección de tartas caseras: de manzana, de limón y cheesecake con frutos rojos.





- ***Vino blanco “Viña Engracia” Listán blanco (Icod de los Vinos).***

- *Vino tinto “Marqués de Velilla” D.O. Ribera del Duero.*
- *Agua, caña, café o infusión.*

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

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,52 sobre 10, lo que significa que “Magus Gastrobar” es un establecimiento muy recomendable para visitar. Reservas: 922 420 275

El reportaje fotográfico lleva la firma de **José Antonio Melián.**