

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Mayte 2”

El pasado 28 de octubre de 2023, los 37 Amigos Canarios del Buen Comer tuvimos el placer de disfrutar de nuestra octagésima cuarta (84ª) visita a un restaurante local. En esta ocasión, nos dirigimos a “Mayte 2”, ubicado en la calle Valencia, Nº 3, en Torviscas (Costa Adeje).

Este encantador establecimiento cuenta con una sala interior y una amplia terraza exterior, a tan solo 50 metros de la playa, además de ofrecer acceso a un garaje público cercano.

“Mayte 2” abrió sus puertas en marzo de 2020, tan solo tres días antes del inicio del confinamiento debido a la pandemia del Covid-19. A pesar de este desafío, el restaurante ha logrado destacarse con una propuesta culinaria única en la zona. Han desafiado la [percepción común](#) en nuestra isla de que los restaurantes en Las Américas están dirigidos exclusivamente a turistas. La experiencia en “Mayte 2” es completamente distinta.

Este restaurante se distingue por su variada selección de vinos de distintas denominaciones de origen. Con un precio medio de aproximadamente 25 euros por persona, la excelente relación calidad-precio es evidente, considerando la alta

calidad de sus productos y el servicio excepcional que brindan.

Es importante tener en cuenta que el restaurante cierra los días lunes, por lo que se recomienda hacer reservas, especialmente para cenas y durante los fines de semana.

José Luis Orán Amaya es el dueño de “Mayte 2”, un destacado profesional con amplia experiencia en el sector de la hostelería. Ha regentado varios establecimientos en el sur de Tenerife y es conocido por su amabilidad y cercanía con los clientes, muchos de los cuales han establecido lazos de amistad desde su primera visita.



Mayte 2



Mayte 2



Los Amigos Canarios del Buen Comer en Mayte 2



Antonio Pérez Viera con el equipo de Mayte 2

En la cocina, encontramos a Anna Wieslaw, una chef polaca con raíces canarias. Con pasión y creatividad, ha logrado fusionar de manera magistral la cocina polaca y europea con la española, añadiendo toques orientales.

Utiliza productos de primera calidad y aplica técnicas culinarias modernas para resaltar los sabores y texturas en cada plato de su amplia y sugerente carta.

En el servicio, destaca Luis Orán Beltrán, un joven que cautiva a los comensales con su trato cálido y amable, haciéndolos sentir como en casa desde el

primer momento.

La bienvenida fue ofrecida por José Luis, Anna y Luis, en presencia de Antonio Pérez Viera en representación de los [Amigos Canarios del Comer](#). Nos brindaron unas palabras amables, explicando la historia y evolución del restaurante, así como los platos y vinos seleccionados para nuestra visita. Agradecieron nuestra elección y nos animaron a regresar para explorar más propuestas de su carta.

A medida que los 37 Amigos Canarios del Buen Comer degustábamos cada uno de los platos y vinos, compartíamos nuestras impresiones y asignábamos una puntuación. Las expresiones de sorpresa y satisfacción eran constantes, destacando la calidad y creatividad de cada preparación.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente en Restaurante “Mayte 2”:

- Aperitivo del chef.
- Ensalada verde con papaya marinada y queso de la tierra, aliñada con vinagreta de Jerez.
- Pimientos de Padrón rellenos de almogrote con miel de palma.



Aperitivo del chef.



Ensalada verde con papaya marinada y queso de la tierra, aliñada con vinagreta de Jerez.



Pimientos de Padrón rellenos de almogrote con miel de palma.

- Langostinos Thai, crujiente de coco en salsa sweet chili, en su cama de guacamole y Tzatziki griego.
- Filete de dorada asada con puré de batatas, salsa cremosa de naranja y pimienta rosa, con crujiente de almendras y aire de naranja.
- Carpacho de solomillo de ternera, relleno de pesto verde, rúcula, tomate Cherry, parmesano de corrales y AOVE de albahaca.
- Postre: Texturas de chocolate con culis de frutos rojos y gel de papaya.



Langostinos Thai, crujiente de coco en salsa sweet chili, en su cama de guacamole y Tzatziki griego. Mayte 2



Filete de dorada asada con puré de batatas, salsa cremosa de naranja y pimienta rosa, con crujiente de almendras y aire de naranja.



Carpacho de solomillo de ternera, relleno de pesto verde, rúcula, tomate Cherry, parmesano de corrales y AOVE de albahaca.



Texturas de chocolate con culis de frutos rojos y gel de papaya.

- Vino blanco “Palacio de Bornos” Verdejo, D.O. Rueda.
- Vino tinto “Montecillo crianza 2019” D. O Rioja.
- Agua, café o infusión.



Los aspectos evaluados fueron el menú, las instalaciones y el servicio. La nota media para estos parámetros fue de 9,64 sobre 10, confirmando que "Restaurante Mayte 2" es una elección altamente recomendable.

Para reservas, puedes contactar al teléfono: 695 422 705.