

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca El Vateo”

Los Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra nonagésima primera (91ª) visita a restaurantes de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a la “Tasca El Vateo”.

Texto: Antonio Pérez Viera Fotografías: José Antonio Melián

La Tasca El Vateo es un pequeño restaurante inaugurado en febrero de 2024, decorado con mucho gusto, que ha conseguido un inseparable binomio entre tranquilidad y excelencia, ofreciendo un toque muy personal en sus **propuestas gastronómicas**, así como un servicio personalizado y exclusivo, para **el deleite** de su amplia clientela.

Las especialidades de **La Tasca El Vateo**, son las relacionados más abajo, como menú seleccionado.

Dispone de una amplia **bodega** de distintas **denominaciones**, con especial selección de **vinos canarios y algunos cavas**.

El precio medio oscila en torno a los **35 euros** por persona, lo que, dada la gran calidad de sus **productos** y el excelente servicio que ofrecen, supone una [excelente](#) relación **calidad-precio**.



Cierra los lunes todo el día y los domingos en el horario de cena, siendo conveniente hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Su propietario y **chef David**, es un excelente profesional con amplia experiencia de más de 25 años en el sector de la restauración, de los cuales, los últimos 8 **entre fogones**, siendo esta **Tasca** su segundo **restaurante** como propietario, y con la que ha pretendido hacer felices a sus clientes con una cocina muy personal. Le acompaña en todas sus funciones su esposa Yolanda, lo que le aporta el establecimiento a un plus especial y diferente.

Y al frente de la sala, José de la Guardia es otro gran profesional, con amplia experiencia como manager de restauración en hoteles y restaurantes de Barcelona.



Der: Antonio Pérez Viera y el Chef David Manso

La bienvenida corrió a cargo de David, 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 **La Tasca El Vateo**, y su personal forma de trabajar entre fogones, para terminar, explicándonos los distintos 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.



Los Amigos Canarios del Buen Comer





A medida que los 29 **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:

- Pan artesano con crema de queso y yogur.
- Ensalada Tequila: Canónigos, rúcula, tomates Cherry, salteado de gulas y langostinos con reducción de tequila y mango, con vinagreta de maracuyá.
- Alcachofas de Tudela confitadas en mantequilla de ajo negro con foie y jamón ibérico.
- Huevos con foie, papa frita canaria de cosecha propia con aderezo de finas hierbas y cebolla caramelizada con miel de palma.
- Milhoja con langostinos: Hojaldre casero relleno de espinacas y langostino cremado con queso y bañado en salsa de coco y sriracha.
- Solomillo de cerdo ibérico en salsa de almogrote de

elaboración propia, chalota, jengibre fresco y cardamomo.

- Popurrí de 4 postres: Tarta de queso horneada, tarta de ambrosía, mus de parchita con tejas de chocolate negro, y coulant con sorbete de mandarina.





Tinto
FIGUERO

• **4** •

TEMPRANILLO

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino blanco "Nivarius" D.O. Rioja.

Vino tinto "Figueró 4" 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 9,67 sobre 10, lo que significa que la "Tasca El Vateo" es el restaurante mejor valorado de los seis visitados hasta la fecha en 2024, y que es un establecimiento muy recomendable para visitar. Tasca El Vateo Camino Las Gavias, 124, en San Cristóbal de La Laguna.