

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Tasca los Corazones”

Por Antonio Pérez Viera

34 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra octagésima séptima (87ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido a **“Tasca los Corazones”**, que está situado en la calle José Rodríguez Amador (Frente a la iglesia de San Bartolomé), en Tejina, que dispone de una sala interior y de terraza exterior, con aparcamiento público justamente enfrente.

La **“Tasca los Corazones”** es un restaurante con mucho encanto, que abrió sus puertas hace seis años, tiempo en el que ha conseguido convertirse en un auténtico referente en la gastronomía de la comarca nordeste, con un local sencillito pero muy acogedor y con una carta con propuestas muy sugerentes, basadas en productos de cercanía, tratados con mucho mimo y maestría por su chef **Yeray Hernández Ramos**.

Las especialidades de la “Tasca los Corazones” son la carne de cabra y las costillas de cochino casero a baja temperatura, entre otras exquisiteces.

El Restaurante dispone de una bodega de vinos canarios y otras de denominaciones de origen. El precio medio oscila entre 25 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.



El restaurante cierra los miércoles y los domingos por la noche, siendo muy recomendable hacer reserva principalmente los fines de semana.

Su propietario y chef **Yeray Hernández Ramos**, un gran profesional de la restauración, que recibió de sus padres su sabiduría y su [honestidad](#) al frente de los fogones y que ha sabido ganarse el cariño y la admiración de su amplia clientela, con la que mantiene lazos de amistad desde la primera visita. Algunas de sus buenísimas recetas gastronómicas han sido objeto de público reconocimiento, en forma de premios.

La bienvenida corrió a cargo del propio **Yeray**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, dirigiéndonos unas amables palabras, con las que nos explicó su trayectoria profesional, los orígenes y la [evolución del restaurante](#), para, terminar explicándonos los distintos platos del menú seleccionado, agradeciéndonos la

elección de su restaurante para realizar otra de nuestras actividades y animándonos a que volviéramos, en otras ocasiones, para degustar otras propuestas de la carta.



Cerró el acto de bienvenida **Jonay Santana Hernández**, propietario de la Bodega Llano del Pino, quién nos explicó las características de los dos vinos incluidos en el menú, para terminar, dándonos a conocer y ofreciéndonos, a los postres, su vino “Jardín de Abril” (Orange), que lleva el nombre de su hija.

A medida que los 34 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.

Digno de destacar, fueron las continuas expresiones de sorpresa y de satisfacción de todos los **Amigos Canarios del Buen Comer**, en el momento de degustar cada uno de los platos, tales como: ¡sorprendente!, ¡sabroso!, ¡fantástico!, ¡espectacular!, ¡delicioso!, ¡exquisito!, etc



Ensalada de queso rulo de cabra con aliño de naranja.



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.



Salteado de champiñón Portobello con langostinos y aguacate.



Chipirones asados con chutney de piña de El Hierro y teriyaki.



Medregal guisado a baja temperatura con puré de coliflor y mojo de azafrán.



Carne de cabra al estilo de mi madre con batatas asadas con eneldo



Postre: Tarta de queso al horno, dulce de higo casero con helado de vainilla y crema de chocolate blanco con coulí de frutos rojos.



El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- ***Ensalada de queso rulo de cabra con aliño de naranja.***

- *Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.*
- *Salteado de champiñón Portobello con langostinos y aguacate.*
- *Chipirones asados con chutney de piña de El Hierro y teriyaki.*
- *Medregal guisado a baja temperatura con puré de coliflor y mojo de azafrán.*
- *Carne de cabra al estilo de mi madre con batatas asadas con eneldo.*
- *Postre: Tarta de queso al horno, dulce de higo casero con helado de vainilla y crema de chocolate blanco con couli de frutos rojos.*

Maridaje

- *Vino blanco seco “Savia” de Bodega Almonte de Tegueste.*
- *Vino tinto “Tasat” de Bodega Llano del Pino de Tegueste.*
- *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 **9,61 sobre 10**, lo que significa que el **“Restaurante los Corazones”** es un establecimiento muy recomendable para visitar.

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