

Amigos Canarios del Buen Comer en Restaurante Cheer's

Por: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

[@AmigosCanariosdelBuenComer](#)

En noviembre pasado, **28 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra nonagésima sexta (**96ª**) visita a un restaurante con encanto. En esta ocasión ha sido el **Restaurante Cheers** situado en La Laguna, en la calle Marqués de Celada, Nº 70.

El Restaurante Cheers, a pesar de que lleva abierto desde el pasado mes de mayo, se ha convertido en un auténtico referente en la zona, por su [cocina contemporánea](#) con toques creativos, por su ambiente moderno y desenfadado, que cuenta con una variedad de propuestas basadas en sabores reconocibles pero reinventados con estilo propio.

[@Rest.Cheers](#)













El precio medio oscila entre los 20 y los 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.

La bienvenida nos la dio **Francisco Medina Rodríguez**, chef y propietario del establecimiento, acompañado de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Buen Comer**, en el que nos explicó la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido para la ocasión.



Francisco Medina Rodríguez, es un gran profesional de los fogones, con una dilatada experiencia en distintos establecimientos de la hostelería y la restauración, que ha decidido emprender la ilusionante aventura de ofrecer, en su flamante y muy bien remozado restaurante, un punto de encuentro en el que se junten, el buen ambiente, la buena comida y una excelente y cercana atención a los clientes, para que disfruten al máximo y se sientan como en su propia casa. deseando volver para probar otras propuestas de su atractiva carta.

A medida que los **28 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:

- Tabla de ibéricos.
 - Mini fondue de quesos y beicon.
 - Ensaladilla Cheers.
 - Empanadillas caseras de marisco.
 - Tataki de atún con ajo blanco.
 - Carrilleras de cerdo ibérico, acompañadas con parmentier de papas y puerro asado.
 - Creme Brullée Cheesecake.
-
- Vino blanco "Pámpano" D.O. Rueda.
 - Vino tinto "Cantaburros Roble" D.O. Ribera del Duero.
 - Caña, agua, 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 9,35 sobre 10, lo que significa que “Cheers” es un restaurante muy recomendable para visitar.