

El Rincón del Arroz

Valoración: 7/10 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆

“Juan Ayza, Valenciano de nacimiento hace honor a lo bien que se le da el cocinar arroces con una cocina mediterránea que deja saber su vasta experiencia. En sus platos encontramos un mundo marino haciendo las delicias entre los granos del cereal una danza gastronómica llena de olores y sabores”.



Buscar sabores de España no es una tarea imposible en el sur de la Isla de Tenerife, a quienes viajen a estas islas van a encontrar varios restaurantes con corte de cocina española bien marcados; uno de ellos es el Rincón del Arroz, un restaurante que aunque era visita pendiente, las recomendaciones y críticas que me habían llegado eran “muy buenas”, así que puedo decir que ya conocía su cocina bastante bien de quienes habían tenido la fortuna de haberse sentado en sus mesas para compartir manteles.

Ubicado en Los Cristianos, es capitaneado por el Chef y propietario Juan Ayza que ha hecho de los arroces, como bien lo dice el nombre de su local, la promesa básica de la carta. Valenciano de nacimiento hace honor a lo bien que se le da el cocinar arroces con una cocina mediterránea que deja saber su vasta experiencia para su cocina en particular. Además, en sus platos vamos a encontrar un mundo marino haciendo las delicias entre los granos del cereal, esto al igual que excelentes carnes y vegetales en una danza gastronómica llena de olores y sabores que dan razón, de que hoy día se hable de la paella como icono gastronómico de España a nivel mundial.



En esta oportunidad el maridaje llegó de península con un vino del cual tengo excelentes recuerdos acompañando cenas de varios cocineros con estrellas y soles, que a bien tuvimos en Tenerife. Colección Finca de Villatuerta de J. Chivite Family Estates, añada 2013, perfecto para maridar con los platos de una cocina que ya descubrirán; suave, equilibrada y llena de

ricos géneros muy bien realizados con cocciones más que correctas.



Para comenzar este “Yo lo probé” me llega un “Rejo de Pulpo con soja y Aceite de Trufa” de una textura suave para el paladar. Este pulpo va más allá de un pulpo a la gallega (uno de mis platos favoritos), y digo más allá porque se ha macerado con una vinagreta donde los pimientos le han brindado un sabor y textura tal, que daban en boca una sensación de ser pimientos de piquillos, además el aceite, aunque era de trufa estaba en su justa cantidad para dar sabor sin anegar, cosa que pasa en muchas ocasiones, sobre todo cuando hablamos de aceite aromáticos; el plato además con un toque picante, nos ofrece unos guiños orientales. Cuando acudan a esta cita les recomiendo no dejar de pedir el Rejo de pulpo.

En mesa me acompañó el Chef Juan Ayza quien me explicaba lo bien que se siente al cocinar arroz debido a sus raíces valencianas y, además, hablamos un poco del público turista

que acude a su restaurante en búsqueda de una buena la gastronomía española, siendo el alemán uno de los que más va a por el vino y la gastronomía de la región.

Yo le acotaba que el sur de Tenerife, lamentablemente, ha crecido sin ningún ánimo de personalizar la gastronomía española y mucho menos la canaria, al contrario, la proliferación de restaurantes chinos, italianos, japoneses, de comida chatarra, ha creado un “mézclum” que no ofrece una imagen clara de lo que el turista va a encontrar cuando viene a este destino.





Pero volvamos a los manteles y esta vez lo que estaba esperando iarroces! “Arroz meloso de almejas y Perejil” que aromas, esos vapores del pequeño caldero que llega a la mesa ya cuentan historia de lo que está por aproximarse a la boca, además de los dos ingredientes mencionados y para mi placer, unos tropezones de un pulpo totalmente limpio que me dio la impresión de que estos detalles de cefalópodos estaban cocinados previos, ya que la suavidad era de llamar la

atención ¡complació mi paladar! Debo resaltar la calidad del arroz y lo bien de su cocción que a la final es lo que hace grande un plato de arroz como este, al dente, perfecto. El cereal era el perfecto conductor de los géneros que lo acompañó en los fogones y que se impregno de todos sus sabores.



Para terminar una fideuá, no perdón aclaremos; la fideuá tiene su origen en Gandia -también una región valenciana- pero lo que me voy a comer se llama “Fideos rossejats” y es más de la costa mediterránea. Me explicaba Juan Ayza que es una técnica, ya que los fideos se doran crudos en el sofrito antes de agregar el líquido o fondo hirviendo, además para marcar más diferencia, en la Fideuá normalmente se usa pasta hueca.

Estos “Fideos rossejats” sin más palabrerío, resultan una exquisitez, al igual que el resto de platos que he probado vuelvo a resaltar el equilibrio de sabores que me resulta muy

agradable, he podido degustar en todos sus ingredientes; berberechos, chipirones y langostinos pelados y troceados, sin que estuviesen peleando con ningún tipo de aliño, se nota que aquí se cocina con géneros que aportan sabor a la comida y no se disfraza con una invasión de condimentos, bravo es un detalle y una sabiduría que se agradece.

Este restaurante es una recomendación permanente desde el año 2007 de la Guía Repsol y la Guía Michelin, razón demás para que sí está por venir a las islas Canarias, lo apunte y no se pierda la oportunidad de disfrutar de una buena mesa, Canarias tiene mucho que dar en gastronomía pregunte para que no se equivoque y se lleve una buena razón gastronómica para volver a este destino del Atlántico.

Del postre pasé porque realmente no quería quitar de mi paladar los sabores que había disfrutado, pero si me rendí ante un café italiano -el cual tomo sin azúcar me gusta paladear un buen café y la azúcar destruye el sabor- que vino acompañado con “lenguas de gato” o tejitas con almendras... del 10 para tomar devuelta el camino a casa.

Información

Dirección: Edificio Soledad, C/ Los Sabanderos, s/n, Arona, Santa Cruz de Tenerife

Horario: 13:00–16:00 20:00–23:00

Reservas: +34 922 77 77 41