

Amigos Canarios del Buen Comer en el “Bollullo Beach”

Por: **Antonio Pérez Viera** – Fotos: **José Antonio Melián**

Bollullo Beach es un restaurante con aires marineros, con amplias terrazas, con espectaculares vistas de la playa del Bollullo, del impresionante acantilado de la Costa de Acentejo y del espacio protegido de El Rincón, lo que le otorga la condición de auténtico paraíso y predispone a sus clientes a disfrutar de una cocina muy bien elaborada con productos de gran calidad.

Es un restaurante ideal para el picoteo, para una cena romántica o para tomar una copa, con espectaculares puestas de sol, o para cualquier otro tipo de celebración o encuentro gastronómico, con la certeza de que el éxito está garantizado.

Están especializados en pescados y arroces. El precio medio por persona oscila entre 15 y 25 euros. Abre todos los días de la semana.



Antonio Pérez Viera y el Chef Luis González

En los fogones cuenta con dos excelentes profesionales, el chef **Luis González**, de reconocida trayectoria en varios hoteles y restaurantes, un enamorado de su trabajo, siempre obsesionado por la formación de alto nivel, junto a grandes profesionales del sector, como el Celler de Can Roca, Dani García, Àngelo Corvitto o Chocovic, entre otros. Y el chef **Gabriel Perera**, otro incondicional de los fogones, con amplia experiencia en el sector. Ambos forman el tándem perfecto para que el [Restaurante Bollullo Beach](#) se haya convertido en punto de referencia en el norte de Tenerife, con amplia clientela tanto nacional como extranjera.



Antonio Pérez Viera, Luis González y Víctor Manuel Pérez Luis
Tras la copa de cava, invitación de la casa, nos dio la bienvenida **Luis González** manifestando la satisfacción que le había producido la visita de los [Amigos Canarios del Buen Comer](#), al **Bollullo Beach** para llevar a cabo nuestra quinta visita de 2019, y con todo lujo de detalles nos explicó los proyectos de futuro del restaurante y de la zona, así como el menú propuesto para terminar deseándonos que disfrutáramos mucho del estupendo menú y de las excelentes instalaciones.

A medida que los **26 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y el vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, 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:



Tartar de atún, huevo de codorniz con emulsión de soja y jengibre.



Crujiente de queso ahumado, mermelada de tomate aromatizado con caña santa



Ensalada de caballa encurtida con cítricos, mango, cebolla roja y yogur natural con remolacha



Medallón de cerdo, espuma de almogrote y papa negra confitada con especias



Arroz cremoso de conejo con su lomo relleno de higos y alioli de ajo negro



Sopa de chocolate blanco, sorbete de mandarina y fresas marinadas con hierbabuena



Vino blanco Montecillo Verdejo D.O. Rueda



Vino tinto Campustauru Roble D.O. Ribera del Duero

Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido.

La nota

media de los distintos parámetros

resultó ser un **9,39 sobre 10**,
lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable
para visitar.

Detalle a destacar es que los **Amigos Canarios del Buen Comer**
aprovechamos

la visita al **Restaurante**

Bollullo Beach, para celebrar el **séptimo aniversario** desde
nuestra

fundación el 9 de junio de 2012, fecha en la que un ilusionado
grupo de 8

amigos, decidimos iniciar esta bonita iniciativa que tantas
satisfacciones nos

ha reportado. En la actualidad somos 50 **los Amigos Canarios**
del Buen Comer y contamos con

una lista de espera para entrar a formar parte del grupo.