

Amigos Canarios del Buen Comer en “Tasca La Mesa Noche”

“Tasca la Mesa Noche” es un restaurante de trato muy familiar, acogedor y con mucho encanto en el que hacen guiños a la cocina tradicional con toques latinoamericanos y asiáticos, por mucho simplificar, que está haciendo furor en Tenerife desde marzo de 2015, fecha en la que se reabrió la famosa tasca de más de 23 años de historia. En estos tres años de la nueva andadura han conseguido ganarse el favor de su numerosa clientela que buscan la innovación y la creatividad de sus propuestas culinarias.

Es una tasca ideal para comidas de trabajo, para grupos o en plan picoteo, que cuenta con una espléndida bodega con referencias canarias, así como de las principales denominaciones del resto de España, Rioja, Ribera del Duero, Verdejo, etc.

Disponen de tres espacios perfectamente diferenciadas: terraza, comedor principal y sala para eventos.

No sólo suelen cambiar la carta en función de los productos de temporada, sino que las sugerencias del día invitan a probar novedosos platos, como canelones de cochino negro y bechamel de mole, el rejo de pulpo con papaya, salsa goulash y mojo de cilantro, carnes maduradas, entre otros muchos.

Muy conocidos son sus brunchs, la organización de eventos y los servicios de catering.

El precio medio oscila entre 20 y 25 euros por persona. Cierra los domingos por la noche y los lunes.

Su propietaria y Chef **Sibia E. García Peralta**, conocida en el

mundo de la gastronomía como **Sibia GarPe**, a pesar de su rabiosa juventud, es una gran profesional e inquieta en la búsqueda de la excelencia en los fogones, que se codea con los mejores de la gastronomía de nuestra región. Comenzó su andadura profesional en el Restaurante M.B. del Hotel Abama, para posteriormente trabajar con Julio Velázquez en el Lagar de Julio, así como de jefa de cocina en la propia Tasca La Mesa Noche, de la que finalmente tomó sus riendas en calidad de propietaria y Chef. Además ha colaborado en gran cantidad de eventos como: Paisajes gastronómicos de Garachico, o las Jornadas de la Azores de la mano del aula de Enoturismo de la Universidad de La Laguna, así como en otros proyectos organizados por la misma Universidad, entre otros muchos.





Y como responsable de sala **Miguel Ángel Hernández Vega**, con 18 años de trayectoria profesional, tanto en la península como en Canarias, siendo destacables su paso por las salas del restaurante Nub y de Pecatti di Gola en La Laguna. Afable y generoso, apasionado del vino. Su encanto personal, su amabilidad y sus conocimientos de la hostelería y sus amplios conocimientos de mundo del vino, influyen en gran medida para que los clientes de la tasca se sientan encantados con sus recomendaciones.

En la terraza del establecimiento fuimos recibidos por el personal, con una copa de cava, que predispuso a los Amigos Canarios del Buen Comer a degustar lo que prometía ser un excelente menú.



La bienvenida nos la dio **Sibia GarPe**, acompañada de **Miguel Ángel**, manifestando la ilusión que le hacía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir su [Restaurante Tasca la Mesa Noche](#), por segunda vez, para realizar una de nuestras actividades y con la amabilidad que le caracteriza, nos expuso muy emotivamente el esfuerzo, que tanto ella como su equipo de colaboradores, realizan cada día, para mantener, lo más alto posible, el listón de la calidad, la innovación, la creatividad y la excelencia, lo que los ha llevado, en muy poco tiempo, a convertirse en uno de los restaurantes mejor valorados de Santa Cruz.

A medida que los **33 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:



Tomates en texturas, berros y cebolla morada



Mejillones con crema de nata



Lentejas de Lanzarote con chorizo de cabra, mini verduras y vinagre macho



Rejo de pulpo, papaya premium, mojo de cilantro y goulash



Presa ibérica marinada en curry rojo, salsa de tamarindos, cous-cous, mermelada de pimientos rojos y reducción de vino tino de Tenerife



Sopa de chocolate blanco, helado de plátano, hierba huerto y rapadura



Blanco Piedra Jurada de Bodegas Perdomo (Garafía) D.O. La Palma



Tinto Piedra Jurada de Bodegas Perdomo (Garafía) D.O. La Palma
Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y el vino.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,31 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

El reportaje fotográfico lleva la firma de nuestro gran amigo, **José Antonio Melián**.