

Los chiringuitos, ocio y gastronomía a orillas de la mar

La gente más talludita recordará aquella canción del verano de 1988 interpretada por el inimitable y también grosero **Georgia Dann** en la que, tras un **estribillo** donde se repetía hasta cuatro veces la palabra que da nombre al tema, sonaban estrofas como: “Yo tengo un chiringuito a orillas de la playa, lo tengo muy bonito y espero que tú vayas.

Las chicas en verano no guisan ni cocinan, se ponen como locas si prueban mi sardina». O también: “De menú del día tenemos conejo a la francesa, pechuga a la española y almejas a la inglesa».

Hoy no tendría un pase, y vaya si entonces **rodó y rodó** por platós de televisión, ocupó espacios en las emisoras de radio y fue banda sonora en multitud de **saraos estivales**, reflejando la idiosincrasia de aquella **España** casposa y machista, recién salida del **destape** y que ya recibía con los brazos y los ojos abiertos a los **turistas** y al **toples** como marcas del **maná**, los signos del nuevo progreso.

El Diccionario de la Lengua de la Real Academia Española (RAE) recoge esta voz en su edición de 1983 con dos acepciones: “un quiosco o puesto de bebidas al aire libre” y también “chorrito menudo”.

Después se añadirían al argot los popularmente llamados [los](#)

[chiringuitos](#) financieros, empresas que prestan servicios de inversión de forma ilegal, o los políticos, para referirse a organismos estatales donde colocar a familiares y amigos, permitiéndoles cobrar abultados sueldos.

Pero volviendo a los [chiringuitos](#), nada dice la RAE sobre servicio de comidas ni tampoco de su carácter costero, es decir, playero. Y es que aquella definición, sin duda, se ha quedado corta, algo desfasada. Basta echar un vistazo al litoral para entender que representan una singular alternativa de ocio veraniego maridado con gastronomía, en la que tienen cabida todas las edades, clases sociales, nacionalidades, sensibilidades políticas y sexuales, de manera desenfadada e informal, en cholas y bañador o como se quiera: un rompeolas universal.

La periodista **María Jose Carmona**, en un reportaje titulado **¿Quién inventó los chiringuitos?**, publicado en el diario El País del 4 de agosto de 2021, los caracterizaba así: **“Para muchos es el verdadero destino, la playa es solo la excusa. Ese olor a aceite y a limón, a cerveza de barril, a naranjas bañadas en sangría”**.

El sonido de las comandas, de las vajillas apiladas, el murmullo feliz y estereofónico de las mesas. **“Las aceiteras de plástico, las frituras variadas, las manchas de vinagre en el mantel, la Comtessa de postre”**.

Y considera además que el chiringuito **“no es solo el lugar donde comer e hidratar las sufridas gargantas playeras, forma parte de nuestro paisaje sentimental. Una tradición convertida en fetiche turístico, el Valhalla de la clase obrera”**.

El Chiringuito

Pero, ¿cuál es el origen de esta palabra? En España apareció escrita por primera vez en 1913, concretamente en Sitges (Barcelona). Fue el nombre con el que el periodista madrileño

César González Ruano bautizó a un bareto de esa playa en donde solía escribir. Ahora bien, la acepción chorrito menudo que recoge la RAE nos conduce hacia la isla de Cuba, donde se dice que, en el siglo XIX, siendo aún colonia española, los trabajadores de las plantaciones de caña de azúcar acostumbraban a tomar café en sus descansos.

Para prepararlo utilizaban una media, la llenaban de café y le echaban agua. La media servía de colador para filtrar el café, y al chorrito que se decantaba lo llamaban chiringo. Con el tiempo se montaron pequeños quioscos hechos de caña y hojas, donde los campesinos descansaban y se tomaban su café.

“Vamos al chiringuito”, decían. Pues ahí siguen, y ahora desafiando los límites que impone la Ley de Costas. En el caso del litoral canario contamos con algunos singulares referentes.

Los chiringuitos de Canarias

Bollullo Beach (La Orotava, Tenerife).

Este chiringuito, que luce un **Solete de la Guía Repsol**, se encuentra en **“El Bollullo”**, una playa de arena negra enclavada en **El Rincón**, alejada del turismo masivo. Desde sus comienzos ha ido ampliando la carta, donde además de **pescado fresco** ofrece **chocos asados, salpicón de atún, lapas, croquetas de cochino negro, pulpo canario o ensaladilla rusa.**





Chiringuito Pirata (El Médano, Tenerife).

También enarbola un Solete. Con la maravillosa silueta de Montaña Roja al fondo ofrece unas vistas de película para disfrutar de la **comida**, convirtiéndose en un [lugar idílico](#) donde desayunar, almorzar o soñar frente a una puesta de sol, **mojito** en mano. Sirven platos sencillos como ceviche, ensaladas de tomate y queso o salpicón de atún, y también se ha ganado fama por sus míticas frases, reflexiones expuestas en una pizarra que cambian semanalmente.



Chiringuito Pirata

Mama Nui (Costa del Silencio, Tenerife).

Otro paraje excepcional, en el entorno natural de Montaña Amarilla, que fascina a quienes lo visitan y donde la erosión ha ido modelando pequeñas terrazas naturales en altura. Además de disfrutar del sol y del descanso, y de unas aguas cristalinas, este chiringuito ofrece bañarse por dentro con una variada propuesta de cócteles, destacando el popular mojito.



Mama Nui



Kiosko La Zamora (Fuencaliente, La Palma).

Asomado a Playa Chica, este kiosko, que luce un Solete,

representa el auténtico paradigma del chiringuito de playa, pero en altura. Su oferta de pescado fresco es una realidad, nada de postizos, acompañada de cerveza o vino, ensaladas y otras delicias. Ideal para comer y a continuación darse un refrescante baño. Desde esta atalaya, los atardeceres son un verdadero espectáculo.



Chiringuito La Rajita (Vallehermoso, La Gomera).

Con un pasado histórico, ubicado en el espacio donde existió una industria conservera, se ha convertido en lugar de veraneo para las gentes del municipio de Vallehermoso. En este negocio familiar se puede degustar desde paella a tapas típicas. Muy cerca cuenta con una zona de baño, ubicada en el antiguo embarcadero de La Rajita.



Kiosko La Maceta (Frontera, El Hierro).

En un maravilloso espacio formado por un conjunto de piscinas naturales se ubica este Kiosko, que durante los meses de verano permanece abierto todos los días ofreciendo un servicio de cafetería (tapas y bebidas) que complementa el baño.



Chiringuito Tropical (Yaiza, Lanzarote).

Otro de los galardonados con un Solete, este local que regenta con sabia mano Luis Benito, maestro arrocero, goza de una excepcional ubicación, a cobijo del Faro de Pechiguera y con una espectacular lámina de aguas turquesas a sus pies, mientras se admira la postal de las islas de Lobos y Fuerteventura. Combina lo tradicional y vanguardista, organizando para este verano cenas gourmet con prestigiosos chefs.





La Cueva (Gáldar, Gran Canaria).

Otro destacado con un Solete. Cuenta con una agradable terraza con vistas a la playa de Sardina, donde ofrecen una amplia variedad de ensaladas y productos de la mar. A destacar la ensalada griega, los calamares y las lapas.



La Cueva (Gáldar, Gran Canaria)

Amigo Camilo (Las Palmas, Gran Canaria).

Situado en la prolongación de la playa de Las Canteras, en La Puntilla, su producto estrella es la variedad de pescados frescos, ensaladas, papas arrugadas y gofio escaldado a gusto del comensal.



Amigo Camilo (Las Palmas, Gran Canaria)

La Bahía del Pajar (Arguineguín. Gran Canaria).

Se encuentra ubicado en un entorno excepcional, en primera línea de playa, con espectaculares vistas. Ofrece una carta tradicional marinera, basada en el producto local, con el atún y el pescado fresco como reclamo.



La Bahía del Pajar (Arguineguín. Gran Canaria)

El Boya (Arguineguín, Gran Canaria).

Un chiringuito de toda la vida en el amplio sentido de la palabra. Abierto desde 1952, desde el año pasado luce un Solete. De ambiente familiar y sencillo, la visita a este chiringuito es imprescindible para degustar ricos pescados y otras delicias de la gastronomía canaria.

Casa Pon (Puerto del Rosario, Fuerteventura).

Un pequeño rincón, alejado de todo, en el que se ofrece un espectacular baño en la playa, al tiempo que se disfruta de una tapa de queso majorero o un buen pescado asado con vistas al mar.



Casa Pon

La Marea (Puerto del Rosario, Fuerteventura).

A medio camino entre el bar de toda la vida y el chiringuito, este Solete se ubica en primera línea, con muy buenas vistas a la playa. Cerveza fresquita con chipirones. Buen sitio para tomar una copa o unas buenas tapas. Buen precio y buen ambiente. Comida casera.

Café La Ola (Corralejo, Fuerteventura).

Sin ser un chiringuito, la terraza de esta panadería, a pocos metros del mar, se ha ganado un Solete. Tienen bollería alemana y una extensa oferta de bocadillos, junto al espray salado de la mar.

El Chiringuito Snack Bar (Corralejo, Fuerteventura).

Con el Islote de Lobos al fondo, este local se encuentra en primera línea de playa. ofreciendo una cuidada carta de comida y el añadido de sol y mar.

Sunsset Lounge (Corralejo, Fuerteventura).

Es uno de los lugares de moda en la isla mayorera, del que los clientes valoran sus deliciosos cócteles, su buen ambiente y la música en directo.

Palmira Snack Bar (Costa Calma, Fuerteventura).

Este chiringuito está situado en el sur de la isla, alzado sobre un pequeño montículo frente al mar y con una terraza sobre el agua. La paella y el pescado fresco figuran entre sus especialidades.

Hanbok comparte Corea a bocados

Fue allá por el año 1966 cuando arribaron al puerto **grancanario de La Luz** los dos primeros atuneros con **bandera surcoreana**, la avanzadilla de una formidable **flota pesquera** que establecería sus bases en el **Archipiélago** como plataforma desde la que poner la proa a los ricos **caladeros del banco canario-sahariano**, una actividad que conoció su apogeo en la década del 70 al 80.

Con aquellos **pescadores** también llegaría paulatinamente a las **islas** un flujo de ciudadanos atraídos por los negocios paralelos que se generaban alrededor de aquel renglón productivo, algunos de los cuales fijaron su residencia definitiva en el **Archipiélago** creando así el germen de la actual **comunidad surcoreana**.



En **Canarias**, por aquel entonces, la recién nacida televisión

era una ventana al mundo que servía como caja de resonancia para la proyección, en blanco y negro, de películas de género bélico que bajo sello norteamericano propagaban la ideología de la lucha entre los bloques capitalista y comunista, el mensaje maniqueo de la pugna entre el bien y el mal como clave del conflicto armado de Corea (1950-1953).

Aquel fue un cruento episodio de la conocida como Guerra Fría que culminaría con esa herida que continúa abierta: la división de la península asiática en dos realidades frontalmente enfrentadas y enemigas, al norte y al sur del paralelo 38.

A día de hoy, la **gastronomía coreana** sigue siendo una gran desconocida en nuestro país, en buena medida eclipsada por la universalidad que han alcanzado otras **cocinas vecinas**, como la **china y la japonesa**. No obstante, tomando como ejemplo ese reciente boom de la **cultura surcoreana**, visible en una cinta como *Parásitos* -mejor película en los Oscar 2020-, en la aclamada serie televisiva *El juego del calamar* (2021) o en el popular **baile Kpop**, también la **gastronomía** se ha propuesto traspasar fronteras y conquistar con sus **sabores** esa aldea global que es el mundo.



En la **santacrucera calle de La Marina número 61**, a pocos pasos de la antigua Muralla del Toscal, se encuentra **Hanbok Bar**, lugar que no debe entenderse tan sólo como una propuesta gastronómica, sino desde un concepto cultural. Con el nombre de **hanbok** se conoce al vestido tradicional coreano usado desde la antigüedad, ahora reservado para lucir en ceremonias especiales, un gesto que ya supone una declaración de principios: **tradición y modernidad**, lo local y lo global.

Las manos de este proyecto nacido en 2022 (que abre sus puertas de jueves a lunes, entre 13:30 a 15:30 y de 20:00 a 22:30) se personifica en la **coreano-canaria Rebeca Shin** y el **peruano Erick Sueyoshi**, dos jóvenes que después de haberse formado teórica y técnicamente, y trabajado además en diferentes **restaurantes (Kazan, Jaxana, Aiko Sushi)** se animaron a poner en práctica sus propias ideas.

La palabra hansik define la cocina

coreana tradicional, un término que se hunde hasta la raíz en la misma filosofía de vida del país, basada en una alimentación saludable, baja en grasas, sana y equilibrada donde nunca falta el arroz, se trabaja mucho con las verduras y el mayor placer de comer radica en compartir, de ahí la abundancia de platillos en la mesa. Un detalle diferenciador: los palillos coreanos son de metal y tienen una forma aplanada y lisa.

La carta de Hanbok tiene de todo esto, comenzando por los banchan (guarnición), un claro ejemplo de ese estilo de comer platos variados, en pequeñas cantidades, con diferentes texturas y sabores y, sobre todo, compartidos. En este caso, un rábano cultivado en Punta del Hidalgo encurtido en arroz y azúcar; ajo encurtido y el kimchi, esa col fermentada que se considera uno de los tesoros de la gastronomía coreana, declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad en 2015 y uno de los cinco alimentos más sanos del mundo según la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Las sopas (de algas wakame, pollo, verduras, kimchi) juegan un papel fundamental, bien como plato principal o de acompañamiento, preparadas con ingredientes frescos y variados, llenas de sabor y con aromáticas especias y condimentos son un clásico, como las ensaladas; siempre presentes las verduras.



El **bibimguksu** es el nombre de un **plato frío**, muy popular en **verano**, compuesto por **fideos de trigo sarraceno** muy **finos**, más **lechuga y pepino**, condimentados con **aceite de sésamo** y una **salsa picante**, que Rebeca mezcla ante el comensal en la propia mesa.

La **empanadilla coreana** recibe el nombre de **mandu**, un **bocado** que se elabora al **vapor** y que en **Hanbok** contiene carne de

cerdo y kimchi. De paladar jugoso, se acompaña con salsa de soja.

Con la **voz gimbap** se conoce una composición que guarda similitud con el **sushi japonés**, elaborada con **arroz blanco** envuelto en **alga**, además de **aceite de sésamo**, y que se presenta habitualmente con **kimchi**.

El **bibimbap** es un **plato** característico que puede traducirse **comida mezclada**, y es así por estar compuesto de **arroz, carne, verduras y huevos**.









Con todo, entre los iconos de la **cocina coreana** figura el **pollo frito**, de **textura muy crujiente** por fuera pero **tierno y delicado** por dentro, con una **salsa ligeramente dulce** y un poquito **picante** que se acompaña de un **bol de arroz**.

Las **barbacoas** también resultan muy apetecibles y en **Hanbok** les ponen el punto y final en la misma mesa. Está el **bulgogi**, tiras de **carne de ternera** que se marinan en una **salsa de soja**, **aceite de sésamo**, **jengibre**, **ajo y cebolla**. **Gogi gui**, un conjunto de **platos populares** elaborados con **carne asada**, **ternera**, **cerdo o pollo** y **Galbi La**, un corte especial del

costillar de la ternera.

También ofrecen en **Hanbok** un pequeño rincón **japonés**, con **makis y sushis**, no en vano **Corea** siempre fue objetivo de las ansias imperialistas de Japón que conquistaría aquel país en 1910 y lo mantendría bajo su férreo dominio hasta el final de la Segunda Guerra Mundial.

Y para el momento dulce, porciones de **tarta, helados variados o un té frío**, muy tradicional en verano.

Hanbok comparte **Corea** a bocados.

El menú: camarones, cerveza y brisa marina

Su presencia en **bares, terrazas y restaurantes**, habitualmente en compañía de una cerveza bien fresquita (con o sin alcohol) y si se quiere cerca de esa estampa idílica a orillas de la mar, **aderezados** por el **spray marino**, representa una de esas señales que, a golpe de vista, y de calor, se asocia inequívocamente con la llegada de la **época veraniega** y también supone un símbolo de felicidad, cuanto menos transitoria.

El camarón, ese bichito que encierra en un cuerpo tan pequeño una excelente calidad, de carne blanquecina y relativamente consistente es uno de los **mariscos** más apreciados en **Canarias**, además de toda una **golosina** gracias a su dulzor marino yodado, un **delicioso vicio y de ingesta** casi compulsiva como ocurre con las **pipas de girasol**.

Desde hace más de un siglo los **camarones** vienen figurando en las cartas de las **casas de comida y restaurantes de la Isla**,

como queda documentado en casos como el del **Polo Norte** (referencias en 1907 y 1908 en Diario de Tenerife); **Macanudo Restaurante**, en la calle Santo Domingo (La Gaceta de Tenerife, 1911); el **Merendero Popular**, en la calle San Martín (La Prensa, 1911 y 1912); **El Guanche**, en Valentín Sanz, 12 (La Prensa, 1912); **El Blanco**, en la calle del mismo nombre esquina a [San Miguel](#), en una carta ofrecida en francés (La Prensa, 1919); en **La Igualdad, casa de comidas** en la calle Candelaria, 2 (La Prensa, 1919) y en almacenes de comestibles como el International Stores, en la Plaza de la Constitución, 6 (El Progreso, 1920) y en **Bonnet**, Candelaria, 26, en este caso enlatados (El Progreso, 1926).

La versatilidad que brinda este **marisco** queda fuera de dudas. Se puede utilizar en fresco, refrigerado o congelado y se comercializa siempre entero. Las formas de elaborarlo van desde la clásica, **hervido**, además de en **ensalada, con espaguetis, a la plancha, en ceviche, en carpaccio, frito, en tortilla, en pinchitos, con frutas, al ajillo**, etc.

En aguas del **Archipiélago** es posible encontrar las siguientes especies: el **camarón o camarón narval** (*Plesionika narval*) es el que cuenta con mayor tradición culinaria en las Islas, consumiéndose generalmente cocido y servido como entrante. Su captura se realiza entre 100 y 200 metros de profundidad con arte de nasas.

El camarón soldado (*Plesionika edwardsii*) vive a mayor hondura que su familiar y en aguas más frescas. Dado su mayor tamaño puede consumirse tanto hervido como a la plancha, incluso en ceviches y como ingrediente en ensaladas.

Camarón marcial (*Plesionika martia*) presenta una talla media que aumenta gradualmente con la profundidad y su carne es más sabrosa que la de muchas gambas.

Por su parte, los **camarones cabezudos** (*Heterocarpus*) se capturan entre 400 y 1.000 metros de profundidad, aunque en

cantidades testimoniales. Su calidad es extraordinaria, por encima de muchas gambas y otras especies de **camarones**, como lo es también su escasez.





Afortunadamente, las Islas están cuajadas de un sinfín de **establecimientos** que profesan adoración por los **camarones** y los preparan a las mil maravillas para regocijo de sus comensales. Y siguiendo aquel refrán que dice **“Camarón que se duerme, se lo lleva la corriente”**, es decir, acaba en la cazuela, ahí van algunas recomendaciones.

En el Bahía, **La Fula y el Bistró de Antonio Aguiar**, exquisitamente cocido. El maestro **Antonio Aguiar** es amante del **camarón** y en su local de la **calle Pérez Zamora, 12, en Puerto de la Cruz**, se ofrece un producto fresco, que llega saltando, recién cogido, y que se prepara con mucha **sal gorda**, cocido durante tres minutos y sumergido de inmediato en abundante hielo para evitar que se pasen.



La Fula

Otro tanto se puede decir de **Nacho Solana**, chef de **La Fula GastroMar**, establecimiento ubicado en la vía interior de **Cueva Bermeja**, en la **Dársena Pesquera** santacrucera, que participa de idéntico método, incorpora al plato unos **gajos de limón** y en ocasiones lo prepara también **acevichado**.

En el **Bar Bahía**, en la **Avenida de Anaga** camino de **San Andrés**, el gallego **Ramón Neira** comparte el *modus operandi* de sus compañeros, con un resultado igual de sabroso. Eso sí, ninguno de ellos utiliza hoja de laurel en la cocción.



Bar Bahía

En **Taberna Girón** reclutan al camarón soldado. Se trata de un producto fetiche que figura en su carta como gamba canaria. Con idéntico procedimiento que el de sus colegas de faena, Maribel, experimentada **cocinera**, agasaja al cliente en su local de la **Avenida Marítima de Candelaria, 33 (Las Caletillas)** con un género de calidad que **cocina en agua, sal y**

asusta en frío. Un manjar que se come con los dedos.



Taberna Girón

En San Sebastián 57, cocido, a la plancha, en tartar o carpaccio. El chef Alberto González Margallo, chef de este restaurante capitalino, es un apasionado del camarón soldado, que prepara de forma tradicional, cocido o a la plancha, pero también en forma de tartar, aliñando con un aceite que obtenemos de sus cabezas, la cola picada en dados, sal, pimienta y mezclar emulsionando el aceite con el resto de los ingredientes.



Otra alternativa es el **carpaccio de camarón**, lacado con **aceite de su esencia**, **caviar de trucha con brotes tiernos de guisante**, **cilantro y garbanzo**. Este [plato frío](#) lo sirven con una **corteza de arroz con polvo de sus pieles y tres salsas: mayo-wasabi, soja y espuma de ali-oli**. Delicias a elegir.

Tortillita de camarón y camarón borrachito en La Gastro Tienda. Como parte de sus ya tradicionales y gustosas jornadas temáticas, **La Gastro Tienda**, local que se encuentra en la **Avenida Embajador Alberto de armas, local 2, en La Laguna**, rinde tributo a la **tortillita de camarón**, al más puro **estilo gaditano**. Mari José echa mano de **harina de garbanzos**, también de la de **trigo**, más **perejil, cebolleta y camarón pipa**, **justa de aceite y el gesto particular de la cocinera**. Además, el **camarón borrachito**, **bocado de la cocina cubana** que en este caso se asemeja a nuestro **langostino**., que se macera en un **menjunje** que lleva **ron, salsa de Tabasco, cebolla, laurel, perejil, pimienta y sal**. Se cocinan y se flambean en la mesa con **ron, acompañados de rodajitas de limón**. Una locura.



La Gastro Tienda

En **Isleño Delgado**, el **camarón rojo**. Se trata de una especie que se pasea por aguas mauritanas, en el **banco canario-sahariano**, de un color **rojo escarlata** similar al del **carabinero** y que en este local lagunero ubicado en la **calle Herradores, 18** se sirve cocido con **hielo pilé**.



Nielsen adora la **gamba roja**. No se trata de un **camarón**, pero sí forma parte de la familia. El **cocinero danés**, en su local del **Callejón del Combate**, trabaja este marisco en diferentes texturas: Crema de marisco con gamba roja; Ceviche de gamba roja y zamburiñas; Taco de langostino en tempura, albahaca y

huevas o Canelón de gamba roja. La boca se hace agua.

El Gusto por el Vino descorcha el champán Joseph Perrier

Sucedió en los momentos previos al sensacional encuentro de la Eurocopa entre España y Francia. El equipo de **El Gusto por el Vino**, capitaneado por **Toño Armas**, goleó y lo hizo con una cata de altura, tanto por el terreno de juego elegido, el área **Cielo 13 del Hotel Innside Tenerife by Meliá**, en la santacrucera calle de El Pilar, como por el [tridente](#) ofensivo que alineó: **Cuveé Royale Brut de Blancs**, **Cuveé Royale Brut Rosé** y **Cuveé Royale Brut**, productos todos ellos de la fértil cantera de Joseph Perrier.

El Gusto por el Vino

La vinoteca de la avenida San Sebastián se ha convertido en la sede canaria de esta magnífica selección de champanes -hasta diez Cuveés-, productos de una bodega nacida en 1825, que cumplirá el próximo año su segundo centenario bajo la tutela de la sexta generación familiar, el dúo padre-hijo formado por Jean-Claude y Benjamin Fourmon.



Esta *Maison* siempre ha permanecido fiel a su tradición internacional (exportando el 70% de sus botellas) y a sus valores fundacionales: arraigo en una ciudad, champán de calidad, autenticidad y dominio de los *savoir-faire* seculares implementado en 23 hectáreas de viñedos en propiedad.

La cata fue dirigida por Maxence Badré Max

Export Sales Manager de esta casa, quien presentó en sociedad tres referencias: **el Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs**, esencia y elegancia, con 36 meses de envejecimiento en cava y

elaborado únicamente con **chardonnay**; **Cuvée Royale Brut Rosé**, perfumado con aromas afrutados, y **Cuvée Royale Brut**, elaborado con chardonnay y pinot noir al que se define como la verdadera expresión del estilo de la casa.

En el banquillo quedaron referencias como **Cuvée Royale Brut Nature**, reflejo de la autenticidad y toda la pureza de la naturaleza; el **Cuvée Royale Brut Vintage 2013**, también elaborado con pinot noir y chardonnay, un champán elegante y dorado, además de **La Côte à Bras 2013 Blanc de Noirs Brut Nature**, elaborado con **pinot noir**, lo que le concede unas características únicas como su aspecto a oro viejo, y Josephine 2014, definido como la promesa de la elegancia y la complejidad.



España se ha posicionado como uno de los mercados emergentes de champán, de ahí que no resulte casual la alianza entre **Joseph Perrier y Emilio Moro**. Así, bajo el lema “Compartiendo valores, creceremos juntos”, la bodega vallisoletana se ha propuesto seguir creciendo y ampliando fronteras, compartiendo con los vecinos franceses historia y valores: la familia, la tradición y la excelencia.

Joseph Perrier ha conseguido grandes

hitos en sus casi dos siglos de historia como ser el champagne oficial de la corte inglesa. Es sin duda, uno de los mejores productores, apreciados por expertos y entusiastas en todo el mundo, consiguiendo grandes reconocimientos de prestigiosas revistas internacionales como James Suckling o Wine Enthusiast.



Con este acuerdo, **Bodegas Emilio Moro** se convierte en el

distribuidor oficial en España de los productos **Joseph Perrier**. Se trata de siete referencias únicas y especiales, con personalidad propia y con una calidad contrastada.

Bodegas Emilio Moro amplía su [gran oferta](#) de excelentes productos: “Teníamos claro que tenía que ser un champán de gran calidad, pero, sobre todo, queríamos elegir una maison con la que compartiésemos valores e historia. Este acuerdo nos va a hacer más fuertes para seguir ofreciendo a nuestros clientes la máxima calidad y conseguir éxitos juntos”.

En La Concepción bendicen la cocina urbana

Las campanadas suenan a antiguo, con ese tañido que evoca otros tiempos. Así viene siendo desde hace más de cinco siglos, cuando allá por el año 1499 comenzó a edificarse la matriz de la Iglesia, primero llamada de La Santa Cruz y más tarde de La Concepción.

Este símbolo del poder religioso, como en lo militar lo fue la fortaleza que se alongaba vigilante a orillas del Atlántico, lo levantaron los conquistadores que desembarcaron [enarbolando la espada](#) en una mano y portando la cruz en la otra, aquéllos que liderados por el Adelantado proclamaron rodilla en tierra la fundación del lugar y puerto que bautizaron con el nombre de Santa Cruz de Añazo.

De ese originario núcleo, heterogénea mezcla humana de labradores, cabreros, pescadores, algún comerciante, un puñado de gentes en busca de fortuna, frailes y unos pocos guanches asimilados -los que no sufrieron esclavitud se habían dispersado por la isla- a día de hoy solo se mantiene vivo aquel primer templo, reedificado y ampliado, que luce orgulloso una arquitectura de línea toscana mientras asoma la mirada a una balconada de estilo canario.



Desde la altura, esta torre tutela un entorno singular, catalogado como Bien de Interés Cultural -lastimosamente desplazado y olvidado- y que tras el eco de las campanas parece reivindicar con cierta nostalgia lo que pudo llegar a ser.

La Concepción

En su costado derecho, a pocos pasos tomando calle de La Noria arriba, se alza una casa de dos pisos, testigo de la pujanza decimonónica de la burguesía comercial capitalina y que ahora alberga en sus bajos un lugar de evidente interés gastronómico: el restaurante [La Concepción](#).

En este local, provisto de terraza y comedor interior, no se entretienen en modernidades impostadas ni tampoco en extravagancias ni postizos; aquí se cocina desde el conocimiento y el respeto al producto con un concepto adecuado sobre lo que significa la contemporaneidad, esa especia que sabe a encuentro, a fusión, manejando técnicas y volúmenes con un sentido preciso. Los platos se presentan sin necesidad de adornos, genuflexiones ni monsergas; basta con los matices justos.

Un servicio cordial cuida y hasta educa con mimo al cliente, sobre todo al ajetreado urbanita, esa especie siempre agobiada por las prisas, habituada a comer sin soltar el móvil y que mientras habla a boca llena va tragando apenas sin masticar, sin reflexionar.

Porque La Concepción es de esas propuestas que anima a recuperar el goce del paladeo, detenerse en el detalle, callar y disfrutar hacia adentro para así descubrir y guardar sabores.

Ejemplo de cocina urbana diseñada por la diestra mano del chef Pablo Amigó, que tiene su continuidad en un cocinero como Kevin, el prólogo arranca con un divertimento en frío, una pasta para untar en forma de deliciosa mezcla de queso cremoso, tomate seco, semillas de sésamo y cebollino, que se acompaña con el descorche de un Orange de Bodega Piedra Fluida, Listán blanco de Los Frontones (Vilaflores) -los viñedos más altos de Europa-, con pase en barrica de roble y acabado en botella.

Compartir y disfrutar

En la idea de que compartir es vivir, la carta ofrece bocados de siempre -jamón ibérico, quesos, bravas, etc.- junto a otros

como croquetas de centollo, de sabor delicado; zamburiñas en salsa batayaki, jugoso salteado de mantequilla, ajo tostado y lima o bien mini brioche de langostinos Panko, que se conjuga de manera equilibrada con aguacate, piña salteada con tequila, mayonesa de kimchee, millo y cilantro.





La Concepción







Lo verde también tiene su lugar en la mesa y más allá de ensaladas, que las hay, sorprenden las alcachofas, tradicionalmente sosas, pero que ganan su protagonismo confitadas con cecina de León, parmesano, rúcula y anchoas. En esa misma línea, la berenjena tatemada -cocinada directamente

en el fuego- forma una sabrosa sociedad con acompañantes como mojo de cilantro, pasta de sésamo, miel y limón, además de tomate y menta poleo.

La bodega Piedra Fluida brinda su Magec, ensamblaje de listán blanco y negro, y de cuyo precio se destina 1 euro a la recuperación de los montes de Tenerife calcinados por el último incendio: viticultura y actitud heroicas.

En la carta figuran huevos rotos, pasta y arroz de la casa, pero la mar salada regala detalles atractivos, como el chili crab de cangrejo, plato nacional de Singapur, picante, un guiso que esconde su gustoso secreto en la salsa, potente e intensa, a base de chile, ají y salsa de nécora, o unas a repitas con tartar de atún spicy y huevos fritos de codorniz.

Entre las carnes, albóndigas, carrillera, secreto, costilla de vaca o lomo alto.

El capítulo dulce concluye con un coulant de pistacho con helado de chocolate. ¡Ah!, los peques tienen sus platitos a medida.

Cachopo, milanesa y otros empanados: sabrosa familia

Las primeras noticias conocidas sobre el **cachopo** asturiano o cachopu las recoge el doctor **Gaspar Casal**, a principios del

siglo XVIII. Posteriormente, en El libro de cocina publicado por la gastronoma **Adela Garrido** en 1938, el plato apareció bajo la denominación de [filete a la asturiana](#). Como señala el crítico gastronómico **José Ignacio Gracia Noriega**, “el cachopo era un plato antiguo y de sobra conocido por la burguesía asturiana desde comienzos del siglo XX”.

El Bar Pelayo y la popularización del cachopo

Por su parte, el gastrónomo **Eduardo Méndez Riestra** sostiene que los cachopos se conocieron gracias al desaparecido **Bar Pelayo**, en la ciudad de **Oviedo**. Corrían los años 40 del siglo pasado cuando la cocinera de este restaurante, de nombre **Olvido Álvarez**, popularizó el famoso filetón. Dos décadas después, **Enedina Rodríguez**, hermana del propietario, lo difundió aún más y así fue calando a partir de los años 60 en otros locales del Principado y de ahí al mundo.



Bar Pelayo, en la ciudad de Oviedo

El boom del cachopo en la era moderna

Aunque el cachopo siempre ha sido un plato reconocible, sencillo y sabroso, el boom le llegaría cuando a partir de 2012 la llamada **Guía del Cachopo** comenzó a celebrar su célebre concurso para seleccionar los mejores. Este concurso evalúa cachopos en categorías nacional e internacional, y también en cada comunidad autónoma, incluyendo modalidades veganas, celíaco y de pescado. Los participantes deben demostrar ante un jurado especializado las virtudes de este plato estrella de la **cocina asturiana** en aspectos como la calidad de la carne, el empanado, la guarnición, la presentación y la originalidad del plato.



Variaciones y rellenos del cachopo

En su **Diccionario de cocina y gastronomía de Asturias** (Ediciones Trea), **Méndez Riestra** explica el término **cachopo**, que la RAE define como “tronco seco y hueco de árbol”, relacionándolo con su característica primordial: el relleno. Tradicionalmente, el cachopo se rellena con queso, jamón y espárragos, pero las variaciones actuales incluyen morcilla de arroz y pimientos del piquillo, dulce de manzana y queso de Cabrales, o chosco (embutido) de Tineo y queso de cabra. Originalmente, el plato se pasaba inicialmente por la sartén y

se remataba en la cazuela con una guarnición salseada de arbeyos (guisantes), champiñones y pimienta morrón.

Lo cierto es que la carne empanados siempre ha tenido una cierta mala fama entre las gentes de la restauración y es así porque se cuestiona, de manera general, que se preparan con carne de escasa categoría, por la baja calidad del aceite que se utiliza en su elaboración y también porque se suele servir demasiado graso.

La receta del cachopo, que representa un ejemplo más de la cocina de aprovechamiento, provoca cierto debate en cuanto a su paternidad. Lo que para muchos es un plato de culto y tradicional del Principado, para otros no es más que un simple bocado de batalla y los hay que hasta lo comparan con otros similares, y es que la familia es amplia y además muy sabrosa.

El wienerschnitzel, un sencillito escalope de carne de ternera, es el plato más conocido de la gastronomía austríaca. Más hacia el Este, otras recetas guardan bastante parecido, como el **schabowy**, típico de Polonia, o el **pozarsky**, de origen ruso. En el caso del plato polaco se utiliza carne de cerdo, que a veces se sustituye por una buena carne de ternera, que se enharina, se pasa por huevo y se empana.

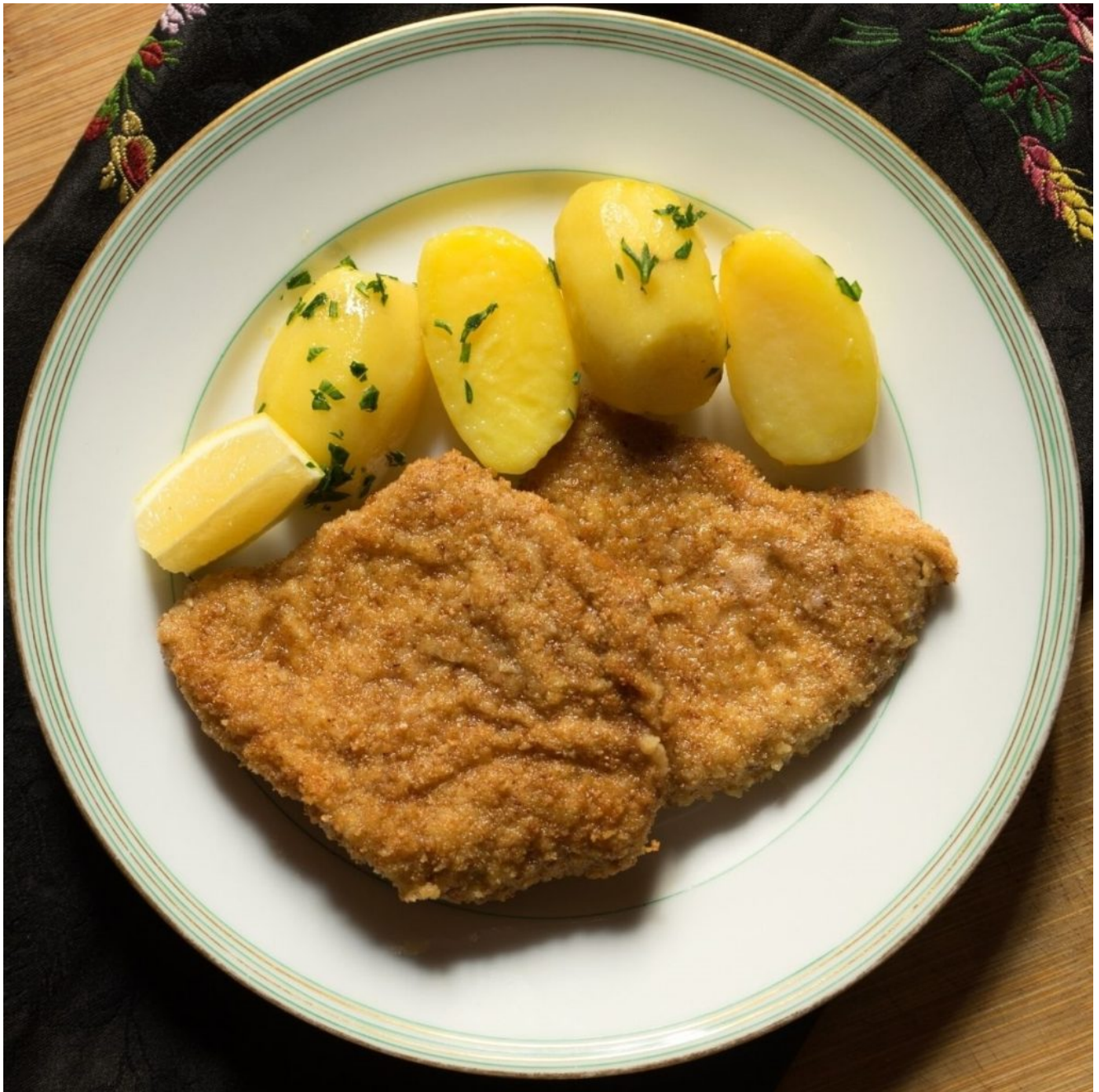
La cotoletta alla milanese se elabora también con una buena carne de ternera, que se enharina, se pasa por huevo y se empana.

La milanesa argentina es heredera del plato italiano, receta que llevaron los migrantes trasalpinos hasta América Latina. En Argentina es tremendamente popular y se aplica a cualquier preparación que incluya el empanado.

Tonkatsu japonés. Ton significa cerdo y katsu chuleta. En este plato, el protagonismo se lo lleva el cerdo y no la ternera, pero por lo demás su preparación es casi idéntica al resto de empanados.

El francés cordon bleu (cordón azul) se prepara tradicionalmente con carne de ternera, pero ha evolucionado hasta encontrarlo de pechugas de pollo o de otros tipos de carne. Su relleno tradicional es de jamón cocido y queso, manteniendo la ortodoxia de harina, huevo y pan rallado.

El sanjacobó, todo un clásico de la gastronomía española, es un empanado de jamón cocido y queso, rebozado y posteriormente frito. De él se apunta que se servía en albergues y posadas durante el Camino de Santiago a los peregrinos. Razón por la que también tiene ese nombre, ya que Jacobo y Santiago (al igual que Yago y Jaime) derivan del hebreo Yakov.



El wienerschnitzel



La cotoletta alla milanese



La Milanesa argentina



El Flamenquín



El cordon Bleu francés

El flamenquín. Las recetas originales incluyen carne de cerdo, más barata y más frecuente que la de ternera o vaca. Su paternidad se la disputan entre la localidad cordobesa de Bujalance y la jienense de Andújar, donde se arguye que se creó el flamenquín en el año 1939 en el bar Madrid-Sevilla y que de ahí saltaría a Bujalance. Una teoría sostiene que se les llama así por su similitud con el flamenco, que abunda en las orillas del Guadalquivir, por esa rigidez y porte. Otras derivan del color tostado y rubio que tiene este frito, que se asemejaría a los colonos flamencos que llegaron durante el reinado de Carlos III para repoblar Sierra Morena.

La universalidad de este plato también tiene su reflejo en Canarias. Pero antes de lanzarse a esta aventura gastronómica hay que dejar un buen hueco en el estómago.

Cachopos destacados en Canarias

En Canarias, diversos restaurantes ofrecen versiones destacadas del cachopo:



Cachopo Wine & Cheese



Cachopo Fogón Cho Edu



Milanesa argentina en Taberna Puerto Libre

- **Mesón Restaurante Don Pelayo**, calle Benavides, 30, Santa Cruz de Tenerife (tfnos.: 922 27 11 59/ 922 2419 66/ 646

021 510) brinda un cachopo como manda la ortodoxia, según los cánones de dos asturianos que veneran a la Virgen de Covadonga: Vicente y José. A lo largo y lo ancho un fino empanado para una carne de ternera, de la parte de la bola, de primera calidad e ideal para este plato, cómo también el relleno de queso de vaca, que se funde manteniendo su suavidad sin llegar a derretirse, jugosa, como también el jamón ibérico. De guarnición, unas papas fritas.

- **Wine & Cheese**, calle San Francisco, 28. Santa Cruz de Tenerife (tfno.: 654 132 558). Chema Vicente, de origen leonés y vecino de Asturias, es un apasionado defensor de la cocina tradicional. El cachopo que sirven en este local se prepara a partir de solomillo de vaca, además de jamón, un queso suave y una farsa de espinacas y boletus, y frito en la sartén, nada de freidora industrial.
- **Fogón Cho Edu Restaurante**, Enlace Autopista-La Hidalga, TF-281, número 35, junto a El Volcán, en Arafo (tfno.: [685 543 910](tel:685543910)), se muy estar orgulloso de su cachopo de carne de ternera asturiana y relleno de jamón ibérico, queso especial para fundir, jamón ahumado, crema de setas y Cabrales, con una guarnición de papas fritas y pimientos de piquillo.
- **Taberna El Txupinazo**, en la calle Berna, s/n, de Los Cristianos, Arona (tfno.: [648 004 877](tel:648004877) – [822 143 789](tel:822143789)) cocina un cachopo de carne de ternera con un relleno de paleta de jamón curada, queso Idiazabal, queso Ronkari azul y queso semicurado, acompañado por una guarnición de papas panaderas y pimientos.
- **Taberna Iruña**, Paseo Cándido García San Juan, 2 (junto al Casino Playa Las Arenas), Costa Adeje, (tfno.: [922 535 485](tel:922535485)) también repite el cachopo de ternera con un relleno de paleta de jamón curada, queso Idiazabal, queso Ronkari azul no y queso semicurado, acompañado por una guarnición de papas panaderas y pimientos.
- **Tasca La Comarca**, Camino San Miguel de Geneto, 147, La

Laguna (tfno.: 922 24 04 89), donde tienen en carta un cachopo, el plato más demandado, elaborado con carne de ternera bien empanada que envuelve un relleno de jamón de recebo y un queso semicurado, y como guarnición papas fritas y pimientos.

- **Taberna Puerto Libre**, calle Carmen Monteverde, 50, Santa Cruz de Tenerife (tfno.: 693 541 163), local regentado por el argentino Luis Guilmezian, brinda a sus clientes un plato de la culminaría de su país: la milanesa, plato que prepara con una pieza de carne de ternera, lomo bajo, que empana y a la que añade una salsa de tomate de albahaca, abundante queso mozzarella y su correspondiente guarnición de papas fritas.
- **Restaurante Grill Sabor**, Carretera Los Castillos, Arucas, Gran Canaria. (tfno.: 634 72 80 00) ofrece un cachopo de ternera gallega, pero singular, con un relleno a base de sobrasada, jamón serrano, queso ahumado canario y miel de caña.
- **Pablo's Ecoburgers**, calle General Vives, 54, El Puerto, Las Palmas de Gran Canaria (tfno.: [928 27 86 99](tel:928278699)), brinda un cachopo a partir de una carne molida de chuletón de frisona asturiana, relleno de tomate de ojo de buey y queso cheddar (ahumado bajo campana) y una guarnición de papas fritas con mostaza y ketchup.
- **Puerto Astur**, en calle Secretario Artiles, nº 49, Las Palmas de Gran Canaria (tfno.: [828 131 298](tel:828131298)), presenta dos opciones. Un cachopo de carne de solomillo de ternera asturiana, relleno de chorizo de Teror y queso gouda y una guarnición de crujiente de papa con cebolla de puerro y otro de merluza asturiana, relleno de langostino salvaje con salsa kimchi y jambal, con una guarnición de crujiente de papa con cebolla de puerro.
- **Bar Restaurante Asturias**, Mancomunidad nº 5, Local 3 B, Arrecife, Lanzarote (tfno.: [928 599 883](tel:928599883)) sirve un cachopo de carne de ternera, relleno de jamón serrano y queso ahumado de cabra, con guarnición de papas fritas, salsa de queso Cabrales y pimientos asados al ajo.

Char se muda tras nueve años al abrigo de La Caleta

El biólogo evolucionista Faustino Cordón, en su libro 'Cocinar hizo al hombre', plasmó la hipótesis de que la especie humana solo pudo diferenciarse del resto de la familia de los primates cuando, una vez domesticado el fuego, pudo transformar sus alimentos en una comida más adecuada.

Abundando en esta idea, el primatólogo Richard Wrangham sostiene que nuestro éxito como especie está íntimamente ligado a la cocina, de manera que el cambio en la ingesta de piezas crudas a cocinadas habría significado el factor clave en la evolución humana: el tracto digestivo se contrajo y el cerebro creció.

El fuego significó eliminar toxinas, mejorar el **sabor**, convertir las sustancias duras en masticables, ampliar el menú de productos y, sobre todo, incrementar las **calorías** que los humanos podemos extraer de los **alimentos**, generando de esta forma la energía necesaria para desarrollar un cerebro grande y, por tanto, el estatus de sapiens.







El jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, Baba

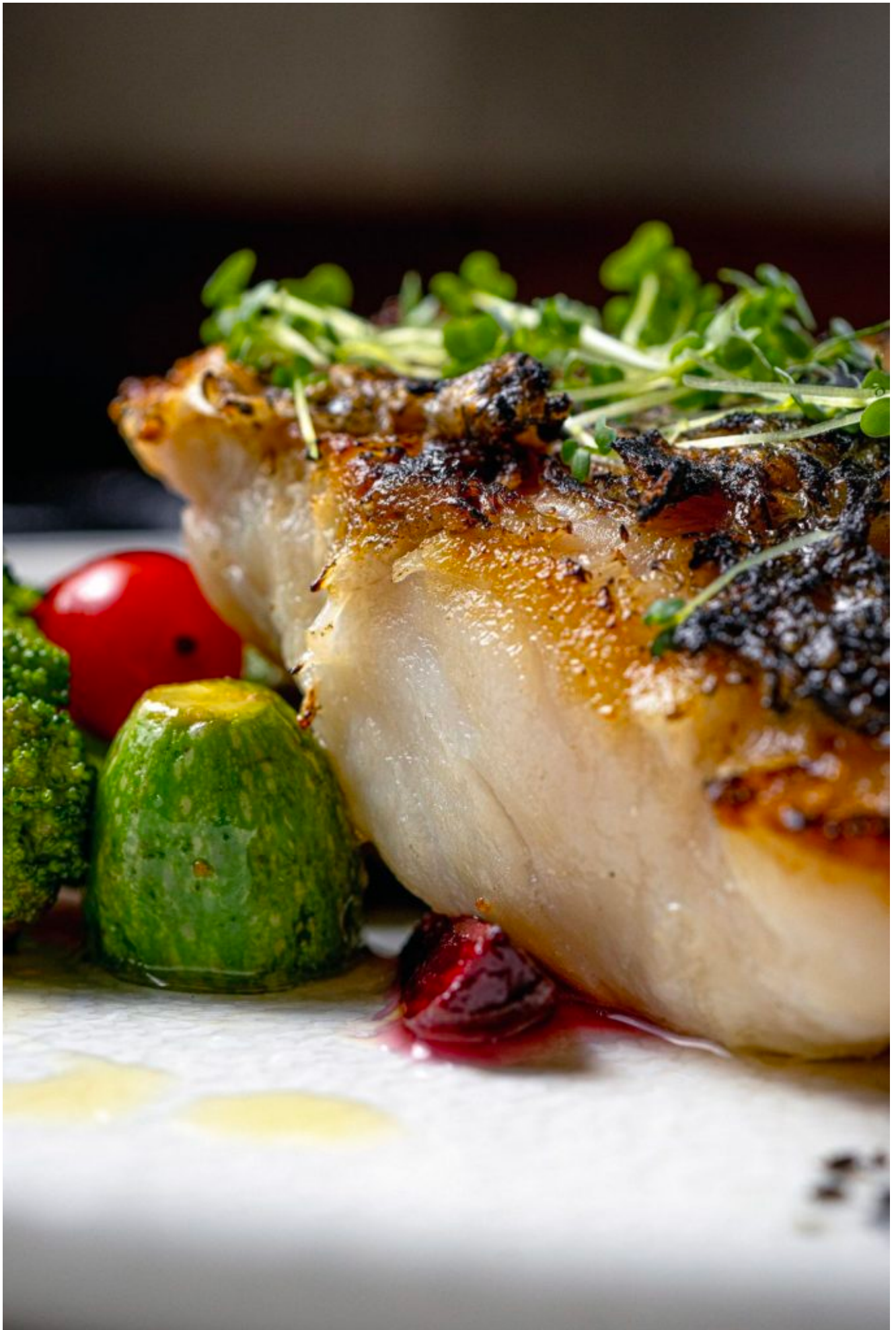
Char [Fuego y Brasas](#) también está viviendo su propia evolución. A lo largo de nueve años, anclado al abrigo del núcleo adjectivo de La Caleta, en la calle El Muelle, se ha convertido en un referente de exquisitas carnes, paradójicamente en un enclave de tradicional aroma marinerio donde la oferta siempre se ha significado por los productos de la mar.

Ahora, este restaurante, que conforma junto a Lagarto Brasserie y Kensei el tridente gastronómico de Venture Group, anuncia que en breve se mudará a un nuevo emplazamiento, concretamente al Hotel Baobab Suites, un amplio local con

excepcionales vistas y alongado en la misma orilla de [Costa Adeje](#), en la idea de ofrecer experiencias aún mejores, continuar creciendo y proyectando sus aspiraciones, llevando entre su menaje un brillante Sol de la Guía Repsol y el premio Qué Bueno como Mejor Asador de Canarias en 2023.







Antes de celebrar alrededor de la mesa este noveno aniversario se presentó, a manera de prólogo, el fichaje de Daniel Tejera, un cocinero palmero de innato talento -en 2019 recibió el galardón de Mejor Chef Joven en GastroCanarias- quien durante su 'exilio' ofició en los fogones de Dani Garcia y regresa a las Islas para 'refrescar' la carta de Lagarto Brasserie. Como muestra, una vieira curada en sal, azúcar y zumo de lima, acompañada por un tartar de apio y manzana, y completando el conjunto un aguachile de cilantro, un bocado ligero, sugerente y multisensorial.

El equipo de [Char](#), dirigido por el jefe de cocina, el senegalés Babacar Fall, *Baba*, se afanó en elaborar un menú, de nombre Fuego, capaz de definir la identidad de una propuesta caracterizada por su fidelidad al producto, técnicas precisas, elegante en el emplatado y equilibrada en los pases, maridada para la ocasión con una selección de vinos de Bodega Numanthia, de la D.O. Toro, guardiana de un patrimonio único: los ancestrales viñedos de uva Tinta.

De partida, el menú ya brinda un gesto de respeto hacia un producto tan humilde como el pan, pero imprescindible, ofreciendo unas piezas de masa madre acompañadas de untuosas mantequillas. La cecina de Wagyu, madurada durante 5 años, se basta con su sabrosa y suave textura para convertirse en protagonista.

Un *must* de Char, la carne de vacuno de Luismi, llega a la mesa en forma de tartar, sobre un brioche y el guiño de un mojo rojo que lo envuelve de un particular sabor y le añade una viva nota de color. Del marisqueo en cocina surge un exquisito carabinero a la brasa, con el toque de una salsa francesa, de mantequilla y vino blanco Palo Cortado, rematado

por el siempre elegante caviar, y también desde la orilla asoma el frescor salino de un pulpo especiado, terminado a la parrilla, que acuesta su rejo sobre un puré de millo y mojo de pistacho.

Un **chuletón De Goya**, otro corte de categoría premium, perfectamente marcado, de jugosa y tierna textura, se acompaña con una **guarnición** simple, no precisa más, de tomates, ensalada y **papas canarias**. El final dulce está a la altura: una **piña herreña** en varias texturas, más caramelo, helado, una mousse...

De fondo queda un regusto a despedida que sin embargo promete un delicioso reencuentro, entre fuego y brasas.

Ajoblanco, gazpacho y salmorejo, los refrescos del verano

Como tantos otros platos de la cocina popular, acaso por considerarlos groseros, sobre las llamadas sopas frías (ajoblanco, gazpacho, salmorejo) no existe unanimidad en cuanto a su lugar de nacimiento ni tampoco en qué momento concreto pasaron a ocupar parte habitual de nuestra dieta. Y aunque su paternidad es algo incierta, la reivindican desde [romanos](#) hasta árabes, ya parece plenamente aceptado que su raíz es andaluza.

Lo cierto es que la receta original no llevaba hortalizas ni verduras de ningún tipo y estaba compuesta únicamente por agua, aceite y vinagre, aunque a veces se añadían ajos o almendras, y que consumían los jornaleros en el [campo](#),

posteriormente en las fábricas, para soportar las duras y largas jornadas de trabajo.



No sería hasta el siglo XVI cuando comenzaron a incorporarse productos de la otra orilla Atlántico como el pimiento y el tomate, tomando ese sabor que hoy conocemos. Y fue allá por el siglo XIX cuando la burguesía se rindió a su sabor y aceptó sentarlo a la mesa.

La que se considera primera referencia escrita sobre el gazpacho aparece en el libro 'Tesoro de la Lengua Castellana o española, obra de Sebastián de Covarrubias y Orozco, editado en 1611. También lo cita, un siglo y medio más tarde el repostero real, de los reyes Felipe V y Fernando VI, Juan de la Mata, en su libro editado en 1786, titulado 'Arte de repostería'.

La RAE definió el gazpacho en la primera edición de su diccionario, en 1739, como

un “género de sopa o menestra que se hace con pan hecho pedazos, aceite, vinagre, ajos y otros ingredientes conforme al gusto de cada uno”. Se elaboraba sin verduras y era la comida de “pobres y segadores”.

Con todo, en esta familia se advierten ligeras diferencias. El milenario ajoblanco, por ejemplo, combina ingredientes modestos y humildes como el ajo, el aceite de oliva y el vinagre, así como el uso de pan y almendras, una amalgama que subraya la fusión de legados culinarios árabes y romanos en suelo español.



El **gazpacho** es una sopa fría que apenas tiene espesor, con una textura que permite tomarlo bebido, mientras que el **salmorejo**, producto de una emulsión, se acerca más a una salsa. Lo habitual es que el gazpacho incluya dentro de su propia **sopa** unos trocitos cortados de **pimiento, cebolla o picatostes**,

también dados de pepino. En el caso del **salmorejo lo más normal es incluir huevo duro** picado junto a **jamón serrano** en tacos y bañado con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Todos ellos representan, sin duda, algunos de los tesoros de la gastronomía española. Sencilla, modesta, esta sopa fría es el plato perfecto para disfrutar durante el verano, ya sea en su versión más clásica, como también en las más variadas, innovadoras y atrevidas interpretaciones.

A continuación, algunas propuestas para ir abriendo boca y sofocar el ambiente de bochorno:

El Ajoblanco de **El Coto**. Chary, la cocinera de este restaurante santacrucero, prepara este plato remojando la miga de pan con agua, para a continuación escurrirla y llevarla a la batidora, añadiéndole nueces de macadamia, que le dan una **textura más cremosa, ajo y vinagre** al gusto, incorporando un poco más de **agua fría y aceite de oliva extra**. Una vez la batidora ha hecho su trabajo, el paso final consiste en coronarlo con un tartar de **gamba roja**. Y a comern. (Calle Domingo Pérez Minik, 13, Santa Cruz de Tenerife).

En **San Sebastián 57**, Gazpacho de higo pico. El **chef Alberto González Margallo** echa mano de matices dulces y la acidez inconfundible del **vinagre macho**, yo además de la untuosidad de la **arbequina volcánica**, aceite muy especial que envuelve el paladar: máxima canariedad en una cucharada.



San Sebastián 57, Gazpacho de higo pico

Este **gazpacho** con **gamba canaria**, en forma de tartar, se adereza con el mismo aceite que se utiliza para el gazpacho, actuando así hilo conductor del plato que se remata con un toque ligero de picante y soja. (**Avenida de San Sebastián, 57, Santa Cruz de Tenerife**).

Sin gluten en el **Bahía**. En esta casa, tanto el gazpacho como el salmorejo -que están presentes en el menú durante todo el año, gracias a las benignas temperaturas- son obra de Ana, una malagueña de raíz que en estos casos le toma el relevo a Ramón, el cocinero titular. La elaboración y productos cumplen los preceptos de la ortodoxia, pero con el singular detalle de que ambos platos se elaboran sin gluten, convirtiéndose así en aptos para personas con intolerancias. Un primor. (**Avenida de Anaga, 7, Santa Cruz de Tenerife**).

Salmorejo marinerero en **La Gastrotienda**. La mano de María José

consigue cautivar y sorprender a paladares más diversos con un **salmorejo al estilo tradicional**, pero al que incorpora su jeito personal. Así, en vez de rematarlo con jamón y huevo duro, como marcan los cánones, opta por un sabroso conjunto de pulpo, langostino y salicornia, el espárrago del mar. (**Avenida Embajador Alberto de Armas, local 2, La Laguna**).



Salmorejo mariner La Gastrotienda

Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo. A partir de ingredientes como tomate, ajo, cebolla blanca. **vinagre de Jerez**, **aceite de oliva**, **pimientos rojo y verde**, más pan

blanco, opcionalmente sin gluten, en este restaurante se combinan con distintas frutas, tales como sandía, fresas o manzana verde y se termina con taquitos de jamón. La mesa está servida. **(Calle de San Francisco, 38, Santa Cruz de Tenerife).**



Cheese & Wine mezcla gazpacho y salmorejo

Nielsen brinda **salmorejo de mango**. El cocinero danés saca a relucir técnica y una buena dosis de creatividad para ofrecer a su clientela un **Salmorejo de mango**, exótica y **sabrosa fruta** que combina con tomate maduro, ajos pequeños, sal, vinagre de Jerez, del bueno, más aceite de oliva virgen. El resultado final, un refrescante placer. **(Callejón del Combate, 9, Santa**

Cruz de Tenerife).



Nielsen Salmorejo de mango

La Fula GastroMar apuesta por el clasicismo. El chef Nacho Solana rinde culto a la cocina tradicional elaborando un salmorejo a base de tomates maduros, pan. aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y sal, rematado con virutas de jamón ibérico, tomateros **Cherry confitados** y un chorrito de aceite. El sabor frente a la innovación. (**Calle Vía Interior Cueva Bermeja, Santa Cruz de Tenerife**).



La Fula GastroMar Salmorejo a base de tomates maduros
PanzaBurro y su **Gazpacho Multivitamínico**. En este local
apuestan por una fórmula que denominan antioxidante. La

apuesta, un **Gazpacho de remolacha, tomate canario** del Sur madurado en mata, cremoso de mango y un delicioso toque de miel de retama. (**Calle Méndez Nuñez, 20, Santa Cruz de Tenerife**).