

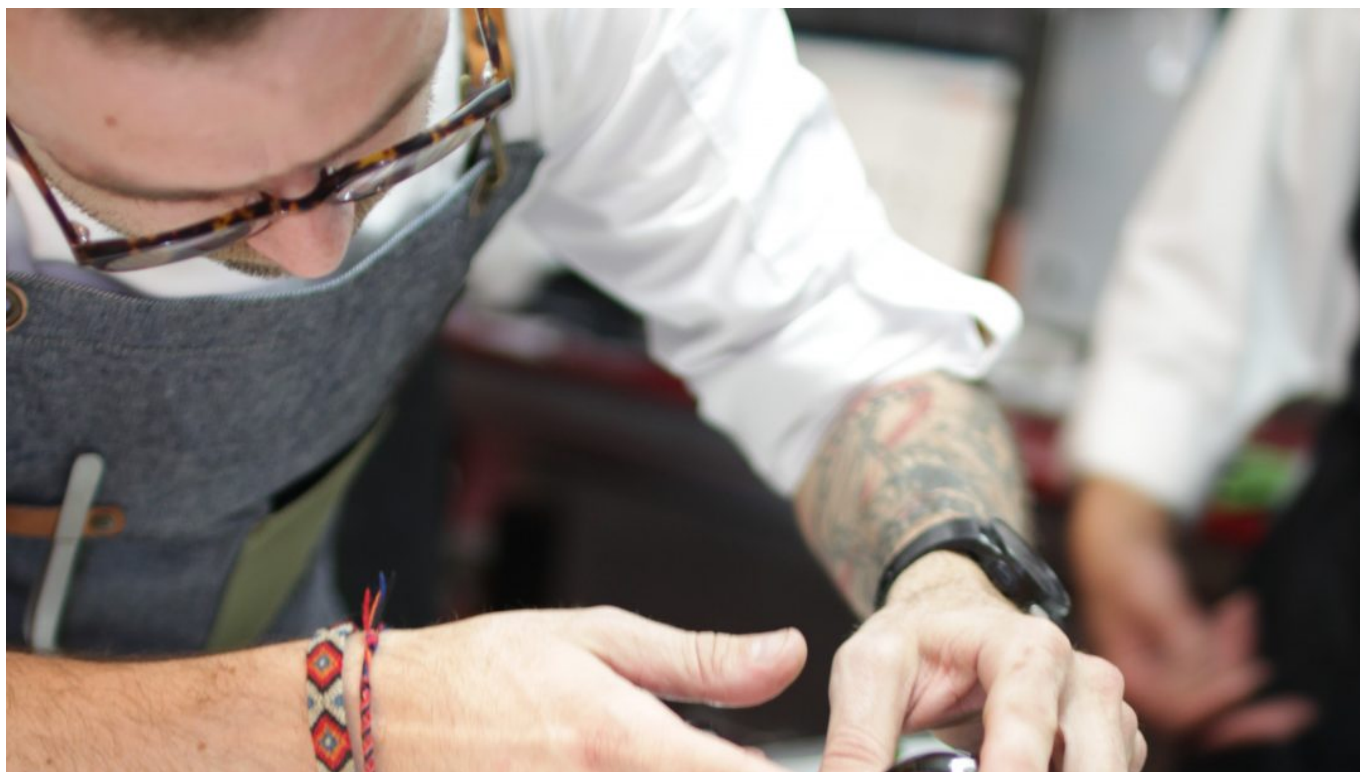
'Cena Maridaje' en Strasse Park

Arropado por uno de los símbolos más emblemáticos de la ciudad de Santa Cruz de Tenerife, el Parque García Sanabria y engalanado por una flora autóctona canaria que se fusiona con especies exóticas provenientes de países de clima tropical y sub-tropical, en [Strasse Park](#) se 'respira', no solo aire limpio, también se respiran los aromas de una buena cocina y no podía ser diferente con [Javier Gutiérrez](#) como Chef Ejecutivo del grupo.





Debo reconocer que no sólo me he sentido complacida sentada en la planta baja de un local decorado con 'muy buen gusto'; también me he sentido agradecida, porque es exactamente la imagen y cocina que proyecta Strasse Park al nutrido grupo de turistas que los visitan cada mes, la que debe imperar en el sector restaurador de nuestras islas; un verdadero ejemplo a seguir. Pero vamos a la experiencia, en esta ocasión, una de las cenas maridajes que suelen organizar en Strasse y que, representan la excusa perfecta para introducirse en los viajes de sensaciones que el chef es capaz de recrear.



En cocina, Javier Gutiérrez se hace así mismo cómplice de sus conceptos; se permite un alto grado de atrevimiento y arriesga sin miedo en cada una de sus propuestas a la vez que, mantiene siempre un sabio sentido en la cocina de base, demostrando que, más allá de la creatividad y nuevas técnicas, hay presente una cocina que expresa formación, seriedad, conocimiento del producto y las variantes lógicas de una receta. La cocina de Gutiérrez siempre sorprende, seduce y... icrea adicción!

19:50



Llegamos pronto a la cita, así que nos sentamos en una de las mesas altas de la terraza y dejándonos sorprender por el buen hacer de Moniss Amar (Manager en Strasse Park y excelente coctelero), durante la espera disfruto de una esas bebidas que crean debate, el 'Pisco Sour' y es que aún, tanto Perú como Chile, afirman la propiedad exclusiva; para mí seguirá siendo la bebida nacional del primero. Buenos ingredientes y una proporción correcta de ellos dieron como resultado un 'Pisco Sour con cuerpo'. Buen balance del dulzor con la acidez, temperatura adecuada y excelente "shakeado" de la clara... reconozco que, en adelante, seré una 'friki' de los 'Pisco Sour' de Moniss.

20:40

Agradable velada alrededor de una mesa imperial rodeados de desconocidos (y otros conocidos) que comparten la misma pasión. Momento para discurrir e intercambiar opiniones de este vino o aquel plato... historias de bodegas y bodegueros, de recetas, de temperaturas; al compás de las risas, reinaron en el ambiente.

Ana García, responsable de ventas a nivel nacional de los Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria; rompe el hielo y nos

cuenta de cómo la cuarta generación de un grupo familiar que ella denomina 'agricultores por pasión y bodegueros por accidente', mantienen el respeto de la viticultura biodinámica que comenzaron sus bisabuelos y a la que han venido nutriendo con las nuevas tecnologías para devolver la vida biológica al viñedo y conectarlo con su entorno.



Un menú elaborado por Javi siempre me ganará el favor, especialmente cuando hay favoritos personales como el 'Huevo curado en sal de charco de Lanzarote, carpaccio de papada de cochino negro y carbonara de berros'. La mejor carbonara que se pueda imaginar y paladear tiene por protagonista un huevo curado que aporta potencia y finura.



Foto: Óscar León

Comenzamos con el macaron de remolacha con queso canario, crema de cebolla y cotufas (uno de mis favoritos). Destaca sobremanera su elegancia y la armonía que proyecta en los sabores en los que se paladea la delicadeza y el refinamiento de un primer bocado goloso cargado de contrastes.

Otoman 2015 (D.O Rioja), uno de los nuevos proyectos de la bodega, le hace honor. Elaborado por diferentes variedades: Viura (36%), Malvasía (15%) y Sauvignon Blanc (49%). Un vino fresco, fácil de beber con untuosidad y cierta complejidad en boca en el que predomina el afrutado de la malvasía.



Unos “Chipirones al carbón con ajo blanco de coco y melón” le permite al chef mostrar exactamente cómo las cualidades naturales de los productos, ya de por sí excelentes, pueden mejorarse en manos expertas. Se acompaña a un Sierra Cantabria

Selección 2015 (D.O Rioja) que forma parte de la gama de vinos tradicionales de la familia. 100% Tempranillo, se presenta como un vino de trago largo y equilibrado en el que predomina el sabor a frutas rojas. Viene de una las mejores añadas de la bodega.



Con el Sierra Cantabria Crianza 2013 (D.O Rioja); ya se siente la diferencia con los vinos iniciales. Muy bien elaborado a pesar de las dificultades de las añadas del 2013 en La Rioja. Como dato curioso, en el año 2013, la bodega perdió un 13% de la cosecha.

En mesa, una propuesta que hace retrospección al mestizaje en una receta tan tradicional como la croqueta. En este caso el chef las presenta rellenas de un trozo de cochino embarrado en gofio sobre una mayonesa bien equilibrada de mojo rojo. Doradas, crujientes, cremosas y rebosantes de sabor ... el punto de inflexión: un tiradito de atún de nuestras costas y caviar, sirven para aportar un juego de sabores curiosos en la retrospectiva del plato.



Foto: Óscar León



Sierra Cantabria Cuvée 2013 (D.O Rioja). Elaborado con la variedad Tempranillo, proveniente de un viñedo de la propiedad con más de 30 años de antigüedad en las proximidades del cauce del río Ebro a su paso por Labastida. Un tinto con un marcado carácter primario, con la fruta como protagonista indiscutible. Muy aromático, abrigado por una crianza media

que le dota de elegancia en su evolución sin perder frescura y vivacidad.

Un vino magistral para la propuesta con la que inicié esta aventura. En mi opinión, el 'Huevo curado en sal de charco de Lanzarote, carpaccio de papada de cochino negro y carbonara de berros'; además de ponerle el listón muy alto de sus compañeros de profesión, marca un antes y un después en la cocina de Javier Gutiérrez. Lo mismo sucede con la reinventada 'Lasaña de cochinillo confitado de manera tradicional y crema de papa canaria', pura potencia cargada de contrastes y texturas.

Terminamos con un viaje de la Rioja a Toro con inviernos muy fríos y veranos muy calientes, el Romanico 2015 (D.O Toro) elaborado con la variedad reina 'Tinta Toro'. Un vino jugoso y fácil de entender, perfecto para empezar a descubrir la uva Tinta de Toro.



El postre sigue siendo una de las tareas pendientes para muchos cocineros y el 'Coulant de chocolate, té matcha, granada y frambuesas liofilizadas', no me hizo ninguna gracia ni se mantuvo en el nivel del menú... se puede mejorar.

Las cenas son exclusivas para 16 comensales (les recomiendo seguir sus [redes sociales](#) y apuntare tan pronto como puedan).