

David Rodríguez Casual Food Café: redefiniendo tradición con creatividad

Encontrar el lugar ideal para disfrutar de una comida rápida en familia o con amigos, no siempre es fácil, en especial cuando se tienen diferentes preferencias gastronómicas. Sin embargo, en **Santa Úrsula** se encuentra [David Rodríguez Casual Food Café](#), uno de los locales más originales de la zona. Este establecimiento ofrece una carta con propuestas gastronómicas variadas, diseñadas para satisfacer todos los paladares, desde hamburguesas gourmet y bocadillos de autor, hasta opciones **casual food** como croquetas, costillas y nachos, fusionando el espíritu desenfadado de la comida callejera con la calidad culinaria en un espacio innovador que destaca por su buen gusto al detalle.

Inspirado en la tradición del **street food**, cuyos orígenes se remontan a las antiguas civilizaciones de **Asia** y el **Mediterráneo**, este café ejemplifica cómo la curiosidad y la globalización han ampliado el repertorio gastronómico en las últimas décadas, reflejando tanto las prácticas tradicionales como la evolución contemporánea.







Ubicado en la famosa **“Milla de Oro”**, **David Rodríguez Casual Food Café** es el lugar ideal para quienes buscan una experiencia gastronómica fuera de lo común. Al cruzar sus puertas, te recibe un ambiente acogedor y relajado, donde cada elemento del diseño ha sido meticulosamente seleccionado para

crear un entorno atractivo y funcional.

La decoración, concebida por el diseñador **Manolo Martindiaz**, combina un estilo urbano con toques rústicos. Materiales diversos y colores cálidos se entrelazan para ofrecer un espacio que invita a los visitantes a dejarse llevar por un ambiente agradable. Desde las sillas hasta los detalles en las paredes, todo en el café refleja la filosofía de **David Rodríguez**: calidad y creatividad sin pretensiones.

Conocido por sus pastelerías (Santa Úrsula y Puerto de la Cruz), **David Rodríguez** incursiona con éxito en el mundo del [casual food](#). Su pasión por la cocina se refleja en un menú que juega con sabores conocidos, pero siempre con un giro inesperado que despierta la curiosidad. Aquí, la cocina salada, **casi** alcanza la misma creatividad y atención al detalle que caracteriza su reputación en la repostería, aunque todavía está en proceso de alcanzar la calidad que lo define





En nuestra visita, optamos por comenzar nuestra experiencia con las croquetas de bacalao y pollo al curry. En mi opinión, las croquetas, cuando están bien hechas, son un barómetro de

lo que puedes esperar del resto del menú.

Las croquetas de bacalao se alinean con la tradición española de incorporar sabores del mar en su cocina. El bacalao, de sabor suave, se combina con una bechamel correcta, logrando un equilibrio que respeta lo clásico sin pretensiones ofreciendo una experiencia agradable que remite a los sabores típicos de la gastronomía española.

Por otro lado, las croquetas de pollo al curry ofrecen una experiencia completamente distinta. El curry añade un toque especiado que transforma al pollo en una experiencia innovadora, perfecta para aquellos que buscan algo familiar con un giro inesperado. Estas croquetas se sirven acompañadas de una mermelada de tomate y kimchi, ofreciendo un contraste interesante entre la dulzura del tomate y el toque picante del kimchi.







El siguiente plato que probamos fueron los **Nachos David Rodríguez**, una interpretación del estilo tex-mex que incluye carne mechada, crema de queso cheddar, guacamole y cebolla

roja. Estos nachos presentan una fusión sencilla de sabores que es característica del **street food**.

La base de nachos crujientes se cubre con carne mechada que, aunque no particularmente innovadora, está bien sazonada y cocida a fuego lento, logrando una textura tierna. La crema de queso cheddar aporta una capa cremosa que complementa los nachos sin ser excesiva.

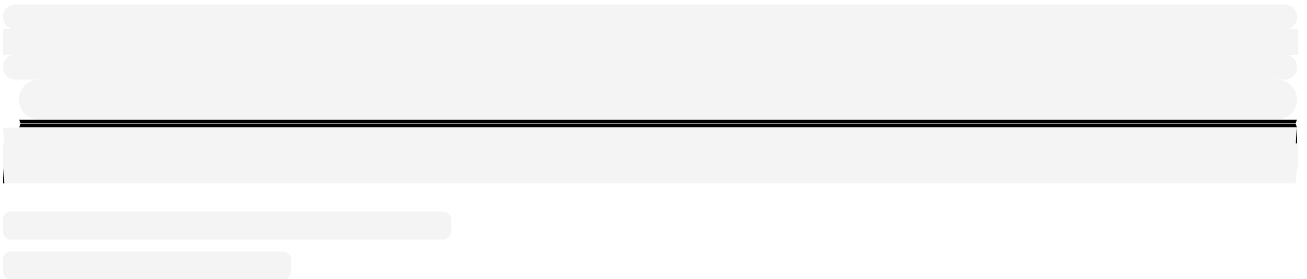
El guacamole, elaborado con aguacates frescos, añade un contraste refrescante al plato, mientras que la cebolla roja proporciona un crujido ligero. La porción, adecuada para compartir, convierte a los **Nachos David Rodríguez** en una opción conveniente para disfrutar en compañía. Aunque no rompen moldes, estos nachos capturan la esencia básica del street food con una combinación de sabores familiares que resulta correcta y agradable.

La tosta de pan de masa madre con tomate y jamón ibérico, intenta rendir homenaje a un clásico de la cocina mediterránea. La receta tradicional, con raíces en las casas de payés catalanas y documentada desde 1884, se basa en restregar tomate fresco sobre pan, aderezado con aceite de oliva y sal. En contraste, esta versión utiliza tomate triturado mezclado con ajo, una modificación común en la hostelería por su comodidad y rapidez. Cabe destacar que, en la receta original del '**tomàquet**', el ajo no está presente como ingrediente y cuando se utiliza, se frota levemente en el pan para aportar su aroma sin desplazar el protagonismo del tomate.

A pesar del esfuerzo por elaborar un pan de masa madre de excelente calidad, con una textura y sabor notables, la combinación de tomate triturado con ajo eclipsa el conjunto de la propuesta. La inclusión del ajo, aunque intensifica el sabor, aleja el plato de la esencia sencilla y fresca que define al pan tumaca clásico, resultando en una versión que no logra capturar la autenticidad del tradicional '**tomàquet**'.



[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de Buen sabor Canarias (@buensaborcanarias)

Para concluir nuestra experiencia de las propuestas '**casual food**', degustamos la costilla barbacoa a baja temperatura, acompañada de papas rústicas y una ensalada de col fresca. Este plato ejemplifica cómo **David Rodríguez** fusiona métodos

tradicionales con perspectivas contemporáneas, combinando elementos familiares con una presentación actualizada.

Las costillas, cocidas a baja temperatura, presentan una ternura que permite su fácil desprendimiento del hueso, mientras que la cocción lenta potencia el sabor. La carne se destaca por su equilibrio y las papas rústicas, junto con la ensalada de col, añaden un contraste textural y una frescura que complementan bien el plato, ofreciendo una experiencia agradable y bien lograda.





Para culminar la velada, nos adentramos en el mundo de los postres, donde Rodríguez exhibe una habilidad innata que va más allá de los enfoques comerciales típicos de sus pastelerías. El primer postre que probamos fue el **tiramisú**, presentado de manera innovadora en una cafetera italiana

humeante. Esta presentación original añade un elemento de sorpresa y diversión, convirtiendo el tiramisú en una experiencia verdaderamente memorable. La mezcla de café y mascarpone, tratado para evocar el sabor de crema pastelera a la vainilla de Madagascar y que recuerda a su famosa tarta de milhojas, resulta equilibrado y cremoso. El pistacho triturado aporta una textura crujiente y un matiz a nuez, elevando el clásico postre a un nivel superior.

El segundo postre, la tarta de quesos canarios, destaca por el uso de ingredientes locales. Los quesos canarios aportan un perfil de sabor distintivo que se integra de manera coherente en la tarta. La textura cremosa está alcanzada mediante una técnica precisa, equilibrando la riqueza de los quesos sin sobrecargar el paladar. Ambos postres reflejan el compromiso de **David Rodríguez** con la pastelería, mostrando un dominio técnico y una cuidadosa selección de ingredientes que resultan en propuestas dulces bien ejecutadas.

En **David Rodríguez Casual Food Café**, cada visita brinda la oportunidad de descubrir una reinterpretación del **street food** que fusiona tradición con creatividad. Los platos, que combinan elementos familiares con perspectivas innovadoras, ofrecen una propuesta gastronómica en la que la calidad y la originalidad, se integran de manera cohesiva.