

De vuelta...Marisquería Isleño Delgado

Fotos: Antonio Melían

La “Marisquería Isleño Delgado” es un restaurante con mucho encanto, que en los tres años que lleva abierto ha sabido ganarse un enorme prestigio entre los amantes del buen comer, atraídos por el placer de degustar una cocina mediterránea, basada en mariscos y otros productos del mar, en el centro de La Laguna, en un espacio tranquilo y acogedor, diferente de lo habitual, a un precio razonable y con un servicio auténticamente exquisito. La política de la casa es trabajar con mucho mimo productos de gran calidad, procedentes de las mejores lonjas peninsulares, dándolo todo para que cualquier persona que visite el restaurante, no se vaya sin decir, que en Isleño Delgado hay calidad y un excelente servicio con cercanía.

Su ubicación en el centro de La Laguna es ideal, dada la proximidad del establecimiento a tres aparcamientos públicos y a la línea del tranvía.

Es un restaurante ideal para comidas de trabajo, para grupos o para una cenita romántica, que se presta al picoteo, que cuenta con una espléndida bodega con referencias canarias, de las principales denominaciones del resto de España, que saben maridar con auténtica maestría con los platos elegidos.

En el año 2017 los AMIGOS CANARIOS DEL BUEN COMER le concedimos el PRIMER PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE DEL AÑO por haber sido el mejor valorado de las 10 visitas realizadas en el año.

Su propietario y jefe de sala Kevin Delgado Delgado, es un joven e inquieto profesional que ha irrumpido en el mundo de la restauración con auténtica pasión, que en septiembre de

2015 apostó por la Marisquería Isleño Delgado, con el apoyo de un equipo humano altamente capacitado y especializado en el trato de tan exquisitos productos del mar.

El equipo de cocina está formado por dos jóvenes profesionales, Kevin Casanova Baute y Eder Galván Siverio, que están especializados en tratar con mucho cariño los delicados productos con los que trabajan, con lo que consiguen hacer las delicias de su clientela.

Y en la sala Leandro López González, bajo la batuta de Kevin Delgado Delgado, cuyo encanto personal y conocimientos de los productos del mar y de la hostelería en general, cautiva de forma decisiva a su amplia clientela, para que se sientan como en su propia casa y con muchos deseos de volver.

La bienvenida nos la dio Kevin Delgado, manifestando la ilusión que le hacía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los Amigos Canarios del Buen Comer, al elegir, por segunda vez, su Restaurante Marisquería Isleño Delgado para llevar a cabo una de nuestras actividades, y exponiéndonos detalladamente sus orígenes profesionales y los de su establecimiento, así como una minuciosa descripción de cada uno de los platos y los vinos elegidos para la ocasión, lo que propició un efusivo aplauso de todos los asistentes.

A medida de qué los 27 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:



Ensalada templada Isleño (Mezclum de lechugas, espinacas, confitado de cebolla y setas, queso cremoso, tomate Cherry, pipas de girasol y langostinos con vinagreta de mango)



Croquetas de mejillones y langostinos.



Carpaccio de gamba de Huelva con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra



Tartar de atún rojo al estilo Isleño



Zamburiñas a la plancha



Mejillones de las Rias de Arousa (tamaño XXL) cocidos al cava



Lomo de pez mantequilla con papas y salsa de mostaza y miel
Para cerrar postre Isleño de yogurt con caña, mermelada de frutos rojos y suspiros de Moya todo esto acompañado de los vinos; blanco Silga D.O. Rueda y Vino tinto Marqués de Velilla D.O. Ribera del Duero.

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 9,48 sobre 10, máxima puntuación concedida por los Amigos Canarios del Buen Comer en 2018, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.