

Depatanegra y los Amigos Canarios del Buen Comer

Por: Antonio Pérez Viera

Fotos: José Antonio Melián

El Restaurante [Depatanegra](#) se inauguró en abril de 2015 enfocado inicialmente a la degustación de jamones, quesos, embutidos, conservas de calidad y pinchos, hasta que octubre del mismo año ampliaron su oferta gastronómica con una nueva carta con un enfoque diferente, manteniendo los ibéricos y el jamón, de varias denominaciones de origen, como buque insignia de la casa, pero incorporando una cocina tradicional con toques modernos y creativos, con platos ideales para compartir, sin olvidar los deliciosos pinchos, los originales menús diarios, los brunch de los domingos y las sugerencias fuera de carta.

Sorprende [Depatanegra Restaurante](#) por su esmerado y atento servicio, por la tranquilidad que se respira en el ambiente, por sus instalaciones decoradas con mucho gusto y por su excelente calidad-precio.



"36 Amigos Canarios del Buen Comer", realizamos nuestra quincuagésima novena (59ª)

Disponen de una bodega muy bien surtida, dotada de magníficos vinos de todas las denominaciones. El precio medio oscila en torno a los 18 euros por persona.

Cierra los lunes y los martes y es muy aconsejable hacer reserva de mesa, especialmente de viernes a domingo.

La propiedad del restaurante corresponde a la sociedad, Macaronesian Secrets, S.L. constituida por amantes de la buena gastronomía, tres de los cuales trabajan en el propio restaurante.



Al frente de los fogones, **Dave Rogers**, venezolano afincado desde hace años en España, con amplia experiencia culinaria en su país natal y en Canarias, donde obtuvo el Grado Superior en Dirección de Cocina y donde aprendió del maestro [Richard Etherington](#).

Sus dos años al frente de la cocina de Depatanegra Restaurante le han hecho acreedor de un reconocido prestigio en la profesión y en su numerosa clientela que demanda una cocina diferente, de calidad y de buen precio.

Y como jefe de sala, **Engels Dimitriff Hernández Duarte**, también de origen venezolano, graduado en Hostelería y en Turismo, con amplia experiencia como maître en varios restaurantes familiares en su país. En el año que lleva prestando sus servicios den **Depatanegra Restaurante** y con la amabilidad que le caracteriza, ha sabido ganarse el favor de

sus clientes, atendiendo a sus gustos personales y recomendado el maridaje más apropiado para cada ocasión.

La bienvenida a los **Amigos Canarios del Buen Comer**, la dio **Chemi Cabaleiro**, gerente del establecimiento, dirigiendo unas emotivas palabras agradeciendo la gentileza que habíamos tenido al elegir su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que, si quedábamos satisfechos, volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta.

Y como de costumbre, a medida que íbamos degustando los distintos platos, cada uno de los **36 Amigos Canarios del Buen Comer**, daba su opinión y asignaba 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 elegido para la degustación fue:



Gazpacho de melón y ajo blanco.



Tosta de foie con cebolla caramelizada y gelatina de malvasía



Papas bravas al estilo Depatanegra



Mejillones al wok con salsa oriental



Albóndigas de conejo en salmorejo



Chupito de sorbete de menta



Cherne braseado con aceite de cilantro y lima y puré de batata asada



Lágrimas de cerdo ibérico con reducción de cebolla de Guayonge



Mix de postres: Tarta de moka, espuma de gofio y tarta de maracuyá

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 **9,42 sobre 10**, lo que le convierte en el restaurante mejor valorando de los visitados por los **Amigos Canarios del Buen Comer** durante este año 2018, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.