

Restaurante Donaire... Comer en hoteles

Por: José Garavito – Foto portada: Roger Méndez

El sur de Tenerife me recuerda una comparación que en una oportunidad me hiciera un poeta venezolano, Don Aníbal Nazoa, uno de los mejores periodistas y escritor de mi país, él me dijo en esa ocasión: *‘Estados Unidos es un país que tiene todo lo bueno y todo lo malo que puede tener una nación’*.

Razón demás tenía el poeta, pero mi connotación con el sur de Tenerife, es más que obvia. El sur tiene todo lo bueno y todo lo malo que ha podido reunirse en una zona específica de turismo, como es el de Tenerife.



Foto: Hola Islas Canarias

Los pueblos, con asentamiento de más de cien años, están en las montañas, que es donde realmente te puedes sentir que estás en una isla de Canarias, abajo estás en una especie de Miami creada a su medida, y esto claro está, se refleja en la gastronomía y ¡de qué manera! Con un desorden culinario a pie de calle ¡increíble!.

Esta nueva sección que abordaremos Leonor Mederos y mi persona, es para recordarles, (porque la mayoría lo sabe), que cualquiera puede ir a comer a los restaurantes de los hoteles.

Primero, puedes ir a comer al hotel que más se acerque a tu presupuesto, esto te da la seguridad de comer productos frescos, bien preparados, sea ya en brunchs, desayunos, etc., y si hablamos de la cena, la mayoría de los establecimientos hoteleros -según el nivel de estrellas que tenga- llegan a tener uno y, hasta varios restaurantes temáticos, algunos hasta con estrellas Michelin, otros con muchos soles, lo cual, nos identifica aún más la calidad de lo que nos vamos a comer y el precio que vamos a pagar.

El servicio de los restaurantes de hoteles, no diferencia si estás alojado o no, recibirás el mismo trato que un huésped.

Otra ventaja que

nos ofrece comer dentro de estos establecimientos, es esa exactamente, recibir

una buena atención que tanto se aprecia a la hora de comer.

Pero quiero dejar claro que, existen referencias de buenos restaurantes que están fuera de hoteles en el mismo sur. Están restaurantes como “El Rincón de Juan Carlos”, (*Michelin) del cual puedo asegurar la calidad de su gastronomía y creatividad para la cocina, lo hemos probado en pocas ocasiones, pero tenemos amigos que de alguna forma nos fiscalizan algunos restaurantes, (es difícil acudir a todos), y los los reportes son muy buenos, pero hay que decirlo, esto no pasa con todos los Michelin. También hay restaurantes como Kai La Caleta, que, si de japo se refiere, es una buena recomendación, esto entre otros que no mencionaré.

Pero a estos buenos restaurantes hay que tenerlos bien ubicados, porque nos encontramos con mucha oferta engañosa en este sur tinerfeño, y es la razón de esta nueva sección.



En esta ocasión acudimos a una cita gastronómica en el Hotel GF Victoria, Restaurante DONAIRE, un establecimiento con una excelente ubicación y vista que se convierte en parte del encanto.

Restaurante Donaire

En esta ocasión acudimos a una cita gastronómica en el Hotel GF Victoria, [Restaurante DONAIRE](#), un establecimiento con una excelente ubicación y vista que se convierte en parte del encanto.



Capitaneado por el Chef Francisco Expósito, Donaire Restaurante ofrece una carta llena de buen género, de mucha calidad y creatividad. Este joven cocinero tiene una visión clara de hacia dónde quiere ir con su cocina, calidad, con creatividad, dentro de sus márgenes de tradición llevada a una nueva y mejorada visión, así veo la cocina de Francisco.

El menú degustación que probamos es el Victoria, muy completo, muy bien equilibrado, con muchos rasgos de frescura en la mayoría de los platos, detalle acertado si tomamos en cuenta el clima del sur de Tenerife y, además, con un excelente maridaje.

El culpable de este excelente maridaje se llama **Mayta Meza**, un jefe de sala que conoce la cocina de su chef y sabe llevarte por todos los detalles de cada plato que llegaran a la mesa y por supuesto, sabe de esos vinos que resaltarán la cocina del Chef Expósito.



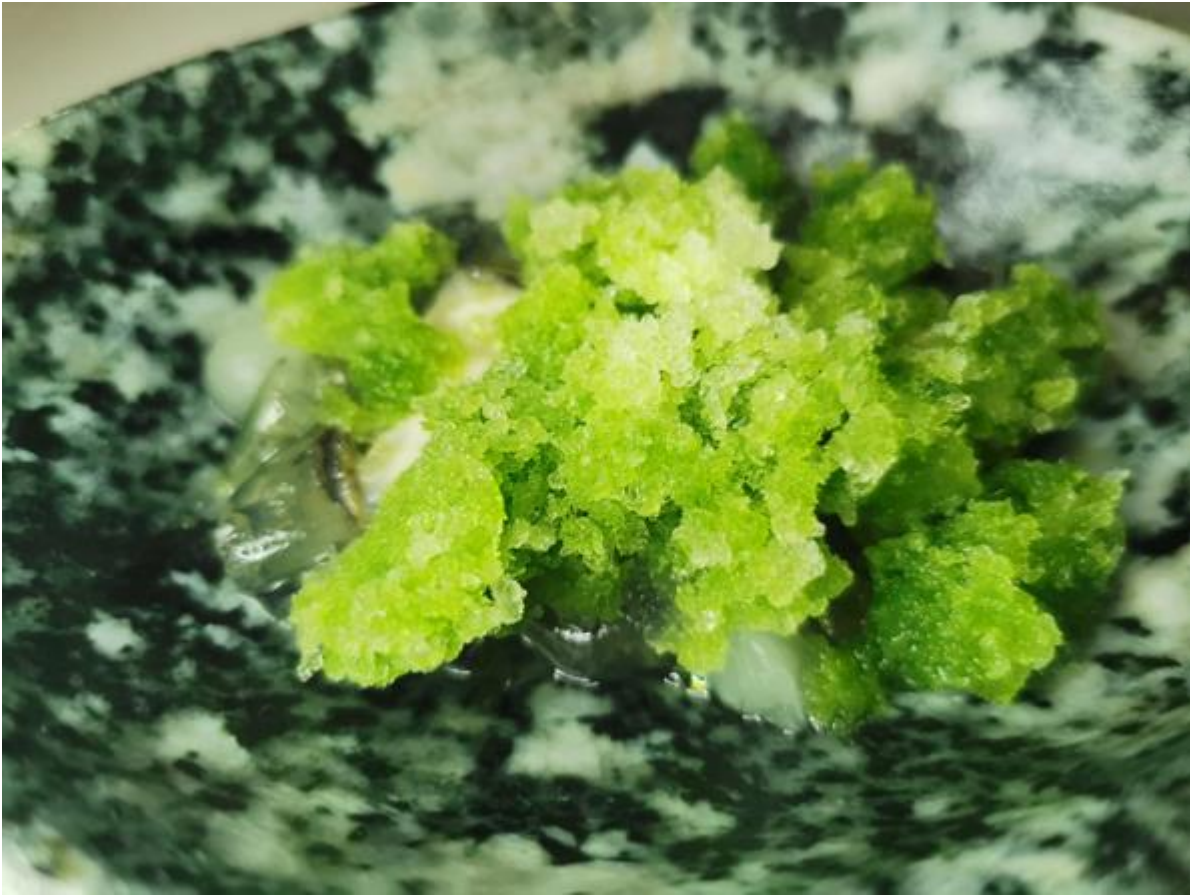
Mayta Meza Jefe de Sala Restaurante Donaire

Buenos nos vamos a los manteles. El almogrote, ese maravilloso preparado gomero de queso curado y tomate, siempre es fuente de inspiración para cocineros, y la manera de presentarlo como entrante, en este caso vino envuelto en una capa de chocolate les puedo decir que la combinación estuvo del diez.



Almogrote

Ahora sí al menú... *"Ostra, granizado de pepino y gin tonic"* soy un amante empedernido de las ostras al natural y cuando están bien preparadas son delicias que no dejo de degustar con el mayor placer.



“Ostra, granizado de pepino y gin tonic”

Este plato abre nuestro paladar con la frescura del granizado, detalle este que va acompañar casi todo el menú, como lo dije antes. El tomate y el pepino dan una pequeña danza de aire fresco en boca y el gin tonic hace pasar de manera perfecta la carnosidad de la ostra.

Pasemos al segundo aperitivo del menú *“Anguila ahumada”* con su sabor característico, la anguila se nos presenta al mejor estilo de Michael Brass, el chef se planteó una paleta de colores de diferentes texturas, mostaza, tomate, aguacate y miel.



“Anguila ahumada”

Acertada la combinación de sabores, la acidez de la mostaza con la carne de anguila y el tomate, por ejemplo, nos brindó una variante ante la anguila, aguacate y miel, a su vez con todas las combinaciones daba diferentes sensaciones en boca muy agradables, además hay que resaltar la excelente calidad del producto y la cocción del pescado azul muy rica y bien ejecutada.

Está claro que el chef Expósito ha buscado recrear un menú de mucha variedad, donde poder demostrar su calidad y destreza como cocinero, a la vez de complacer a los paladares asiduos a Donaire.

En un menú como este, no podía faltar las *“Verduras de temporada”* y en la versión del chef Expósito estamos hablando de tallarín de nabo, amenizado con parmesano y un caldo reducido de garbanzo, todas las verduras estuvieron al dente, bien en la cocción. Este tipo de menestra siempre da la

oportunidad de saborear y equilibrar el paladar, es un plato nada invasivo, se disfruta...muy bien.



“Verduras de temporada”

Para el siguiente plato el jefe de sala, Mayta, nos propone un vino blanco de una bodega californiana y de un caballero del cine, que la verdad, me sorprendió los buenos matices de fruta blanca algo de tueste, el vino en cuestión de **Francis Ford Coppola**, un chardonnay y que debo decirlo, estuvo muy bien para el plato a continuación, *“Bogavante, guisantes baby de Maresme, papada de cochino negro”*.



“Bogavante, guisantes baby de Maresme, papada de cochino negro”.

Bien, este plato tiene varios protagonistas, aparte del bogavante, claro está, uno de ellos son los guisantes de maresme, dulces, tiernos, pero firmes han sido una escolta muy acertada, tanto para el bogavante, así como para la papada de cochino negro inuestro cochino negro! que hoy día es buscado tanto por cocineros, como por comensales como lo mejor de una raza porcina canaria que estuvo en peligro de extinción.

Este plato, no se mezcló, se armonizó. Cada género hizo brillar al otro y todos en boca dieron una excelente combinación de sabores, donde a pesar de la suavidad del bogavante y la fortaleza del cochino negro, ninguno opacó al otro, todo lo contrario, lucieron al momento de acompañarse.



“Bacalao, batata de Lanzarote, espuma quemada y caldo de cazuela”

Seguimos degustando el chardonnay de Coppola y para siguiente plato, igual se maridó de lo mejor. *“Bacalao, batata de Lanzarote, espuma quemada y caldo de cazuela”*. La sencillez del bacalao y su sabor tan notorio al mismo tiempo, nunca fuerte, pero sí muy particular, es difícil de acompañar para que este no pierda protagonismo en el plato.

En este caso, la dulzona batata lanzaroteña y la crema quemada, con ese matiz de barbacoa en el paladar, y las lascas de bacalao, estuvieron acorde y bien ejecutado. Un plato agradable.



“Carne de Cabra”

Para mí el siguiente plato se llevó los honores de la cocina de Expósito, “*Carne de cabra*” este cárnico que está muy presente en la cocina canaria es complejo al cocinar. En muchas ocasiones, este género tiende a dejar un cierto retrogusto, para mí, a veces desagradable, no tengo porque no decirlo. Pero realmente Francisco hace de este género una verdadera delicia, pocas veces he probado esta carne y quedar tan satisfecho.

Pero en esta ocasión, les digo que sería uno de los platos que repetiría con el mayor de los gustos, la suavidad, la combinación con el apio nabo y de nuevo, ese sabor del millo tostado, más la espuma de millo a la brasa, hizo para mí, junto al plato de la anguila ahumada, las dos propuestas que más brillaron en este estupendo menú.

El maridaje no pudo estar mejor para una carne tan bien preparada, Marba Tinto barrica, sobran las palabras. Definitivamente, Bodegas Marba, es una de las mejores bodegas

de canarias.

Los postres de Jesús Camacho

En esta ocasión, no solo voy a hablar de postres, sino también del repostero, que no es otro que Jesús Camacho. Tengo que hacer un aparte. Este joven no solo tiene futuro, tiene un excelente presente y nos lo hizo saber con tres postres muy equilibrados en los dulzores, con unas texturas que divertían al momento de degustar este momento dulce.

Los postres fueron “Amaranto”, “Flores y Cítricos” y “Brezo”, este último con una muy elegante combinación del sabor de la piña del Hierro, con exquisito chocolate guanaja al 70%.



Amaranto



■ Flores Cítricos



■ Brezo



Mucha creatividad y unas combinaciones con bebidas como el bourbon, el vodka, el uso acertado de un vinagre macho, fresas y remolachas, nos dijo que, en este apartado, Jesús Camacho dará mucho de qué hablar.

Bravo a los tres, al Chef Francisco Expósito, a esa sala llena de profesionalidad de Mayta Meza y por supuesto al repostero Jesús Camacho.