

Donde Mario i vuelve a abrir sus puertas!

Una historia le precede, historia que ahora cuentan -con forma Gastronómica-, su generación de relevo, la misma que lleva la responsabilidad de perpetuar su legado. Pero para entender el concepto al conjunto, tienes que haber vivido lo que significa Donde Mario, y aunque lamentablemente ya no está entre nosotros, aún sigue colgado en la pared de sus espacios renovados, su manifiesto de vida, palabras que siguen nutriendo el alma de cocinero de sus hijos.

Mario (hijo), al que aún le es imposible contener las lágrimas cuándo habla de su gran maestro; ha dedicado cada minuto de su vida a entenderlo y a desarrollar los conceptos gastronómicos de su padre; a llenar ese vacío que ha dejado en muchos y dar forma a lo que hoy narra, de forma precisa, anecdótica y también; moderna, tecnicista y más que nunca arraigada al producto, la vida entregada a los fogones de Mario Torres.

En una carta que aún esta en proceso evolutivo y un aforo limitado; Donde Mario es un reflejo de lo que debería ser un restaurante actual. Inspirado por la alegría de sentarse alrededor de una mesa, Mario reconoce y revive con una cocina 'reconstruida' y un equipo joven, entusiasta y muy bien formado; los clásicos de siempre actualizados y puesto al día con serias pinceladas de vanguardia que continúan confiriendo a todo el que visita este templo gastronómico, el deseo de volver a vivir la filosofía que dio vida a este establecimiento y que hoy está más viva que nunca: la idea de la mesa como lugar en el que reunirse con familia y amigos para vivir experiencias enriquecedoras.





Con un interiorismo fresco y renovado con mucho esfuerzo previo y atención a los detalles (muchos de ellos forjados a

mano por artistas o por los mismos hermanos Torres); Donde Mario, que abrió sus puertas recientemente; habla de una brecha generacional que narra la vida gastronómica de Mario Torres a través de los productos y esas recetas de almacén en su maleta viajes y que fusionó a la perfección con el recetario y territorio canario. Cocina de mercado con calidad excepcional trabajada con el mismo nivel de enfoque y precisión que se espera de un establecimiento tan arraigado en nuestra cultura gastronómica.

Donde Mario es una expresión de lo que debería ser un restaurante actual; capaz de trasponer con autenticidad el respeto por la estacionalidad y el terruño, sin dejar de infundir en ellos con un sentido contemporáneo del lugar.



Langostino a la brasa con salsa Thai

Una mirada hacia adentro... donde el tiempo no tiene nombre

Una sorprendente fusión de influencias latinoamericanas, globales y locales, en atrevidas combinaciones que profundiza en la historia única del restaurante y lo que lo hace especial.

Una puerta de cristal en la entrada nos lleva a un espacio de líneas limpias, vegetativas y de un blanco brillante con reminiscencias del pasado que se muestra perfecto para un restaurante que exalta la pureza gastronómica.

Buscando ofrecer los placeres simples de las comidas compartidas, el menú logra un equilibrio entre los clásicos de siempre por excelencia y las recetas personales de Mario y su equipo del recetario latinoamericano que tuvo la suerte de contemplar gran parte de su vida, todo ello impregnado de un sentido contemporáneo del lugar.



El equipo de cocina 'del mundo' de Donde Mario: *Carlos Espinosa (Perú), Raúl Torres (Canarias) y Adrián Sangil (Cuba)*



Croquetas de jamón ibérico de bellota D.O.P Dehesa de Extremadura

En una visita rápida, quizá más para visitar a amigos y conocer el proyecto; una comida fugaz e insospechada; nos deja esas ganas de volver para 'devorarlo' todo. Así, inesperadamente, después de una cañita dorada y una visita a la espléndida cocina en continuo movimiento; Raúl, primo de Mario, quien cuenta con una largo recorrido por restaurantes del mundo como el reconocido Astrid & Gastón en Perú y actual Jefe de Cocina de Donde Mario; nos ofrece con orgullo sus croquetas de jamón ibérico de bellota D.O.P Dehesa de Extremadura. Aún de pie ante los fogones, un glorioso bocado crujiente, sabroso y jugoso (al punto casi líquido) en su interior, nos ofrece un contraste adictivo que eclipsa la madurez de su elaboración.



Mi 'súper' espacio favorito: **Mesa 100**



Crujiente de plátano, cochino negro, mojo rojo y miel de palma

Ya en la mesa denominada '100' o como comenzará a conocerse popularmente 'El Gallo' (mi espacio favorito en adelante para comer) que, te permite disfrutar de una vista privilegiada a al movimiento de cocina y el ir y venir de camareros al golpe de 'oído cocina'; llega un bocado profundamente indulgente 'Crujiente de plátano, cochino negro, mojo rojo y miel de palma'. Un estilo de taco actualizado a nuestros productos y recetario que ofrece, sin inhibiciones, una sensación de localidad y genialidad.



Taco de Vieira

‘El taco de vieira’ parece estar creado con toda la intención de verte saltar las lágrimas. Cargado de emoción, elegante. Una generosa interpretación que ofrece un guiño a la preferencia del paladar por disfrutar de propuestas diferentes, pero fuertemente ancladas en los sabores, texturas, ingredientes y técnicas que aprovechan al máximo el color, el espacio vacío y el volumen preciso de ingredientes, creando una sinergia entre el sabor y el esteticismo.



Ceviche clásico con frituras del día

Un ‘Ceviche clásico con frituras del día’, muestra la fuerza combinada de un equipo culinario consumado que utiliza con sensibilidad productos de calidad para desarrollar una cocina íntima. Los crujientes del mar al que nos tiene acostumbrado este espacio, se fusionan impecables aportando un contraste de textura a la frescura de un ceviche perfectamente ejecutado y adaptado a los gustos, así que si te gusta picante, no seas

tímido ipídelo!.



Daniel, el Maitre de Donde Mario, ultimando detalles para dar apertura al Restaurante

El servicio de sala, cuidado con mimo y creado para atender todos los detalles sin una formalidad forzada, nos ofrece una combinación correcta de compromiso y profesionalismo que brilla a través de su Maitre, Daniel, un joven dinámico que parece tener claro su objetivo: que sus clientes se vayan con una sonrisa en la cara.

En una difícil e inesperada época que nos ha tocado vivir, es fácil oscurecerse ante el futuro incierto. Pero no aquí. El nivel de entusiasmo, alegría y agudeza merece una ovación de pie. No es solo un buen servicio. Hay mucho orgullo en todo el equipo.



Mientras suspiramos con un 'Cremoso de pistacho' que llega encarnando la creencia de la cocina en utilizar técnicas y buenos ingredientes para crear postres excepcionales

inspiradas en recetas simples; se siente bien ver cómo se desarrolla un nuevo capítulo, para Donde Mario, para nosotros... Lo que que aquí se ha creado es lo que todo 'restaurante' aspira a ser: un refugio que sirve historias comestibles, capítulos de una vida y que habla de su territorio a través de una experiencia única y emocionante. Bravo.

Más de Dónde Mario...

Galería de Imágenes



Raúl Torres, Jefe de Cocina de Donde Mario



Ostras



Tiradito de pulpo con aguacate y salsa de aceituna aragonesa



Arroz negro de txipirón relleno y mayonesa de mojo verde



■ Crujiente de plátano, cochino negro, mojo rojo y miel de palma con vino Terral de cosecha propia



Carlos Espinosa



Cocina remodelada



Ceviche apasionado con ají dulce venezolano

¿Dónde?

Carr. Provincial, 199. ta Úrsula, Santa Cruz de Tenerife

Horario:

De miércoles a sábado: 13:00 - 16:00 / 19:00 - 22.30

Domingos: 13:00 a 17:00

Reservas:

Teléfono: 922 30 45 85

dondemario.net