

“El Calderito de La Abuela” con sello de gran restaurante

Comer en Santa Úrsula se ha convertido en toda una cita gastronómica, casi obligada, gracias a una especial evolución que el municipio ha venido teniendo gracias a sus diferentes propuestas gastronómicas llenas de calidad, excelente servicio y buen gusto.

Pero si ha habido un testigo, bueno, mejor dicho, tres testigos; de esta sabrosa evolución en las últimas décadas, estos han sido la familia Torres. Donde Mario, La Bodeguita de Enfrente y, por último, un restaurante que ha sabido convertirse en un referente de la zona, El Calderito de La Abuela.

Capitaneado por Mario y Fabián Torres, este restaurante es un agradable punto de reunión de muchos, pero de muchos residentes, tanto de Santa Úrsula como de otros municipios y, hasta de poder lucirse con muchos clientes de Santa Cruz y del mismo sur de Tenerife, a los que la distancia la ven recompensada con la calidad de sus platos y servicio.

Esta preferencia de un público ganado a pulso, no tiene otra razón que la buena sazón de toda su carta, de una muy buena atención en sala, con un personal que no solo conocen la carta a cabalidad y saben guiarte por ella, sino que además, tienen ese toque de atención cercano.



En el “El Calderito de La Abuela” un balcón a un maravilloso mar y al “Echeyde” tal como llamaban los Guanches al Teide.

Además, el enclave de este restaurante no puede ser mejor, una ubicación inmejorable, con un salón que es justo un balcón a un maravilloso mar y al “Echeyde” tal como llamaban los Guanches al Teide, lo cual significa *“Morada de Guayota el Maligno”*.

Pero hablemos de esta visita que hicimos para degustar algunos de los platos que los hermanos Torres tienen en carta, para empezar, y esto es imposible de obviar, es el vino, de cosecha propia, no solo cuentan con una finca, de la cual, han llegado a cultivar hasta unos tres mil kilos de cebolla, según nos contó el propio Fabián, sino que cuentan con una bodega que produce unos excelentes vinos; pocos son los restaurantes que tienen una participación tan intrínseca con todos sus productos.



Los viñedos están ubicados en la finca Oscar Burchard en La Orotava.

La referencia con la que degustamos el menú que les contaré a continuación, fue un maravilloso vino “*Terral 205*” Syrah, cosecha 2018. Este vino que produce la bodega de la familia Torres es un lujo, con muchos matices, aromático, y su pase por boca es sumamente elegante, con un retrogusto a frutos rojos que termina dando mucha complacencia a cualquier paladar. Los viñedos están en la finca Oscar Burchard en La Orotava.



Finca Oscar Burchard en La Orotava.

Otro punto a resaltar de la elaboración de los vinos de la familia Torres, es que son artesanales, en la etiqueta verás un “*Clarificado con clara de huevo natural puede presentar precipitados naturales*”. Este proceso se realiza para buscar eliminar lo turbio del vino y minimizar la formación de sedimentos, los que podrían variar las características del vino.



“Queso frito con mojo palmero, mojo de cilantro y miel de caña”

El primer entrante llega a la mesa y es *“Queso frito con mojo palmero, mojo de cilantro y miel de caña”*. Este plato que, es un referente de muchos restaurantes en toda Canarias, es perfecto para hacer paladar, aquí les comento la calidad del queso, ese sabor de queso canario acompañado de mojos elaborados con mucho equilibrio y que puedo decir...soy un fanático del queso y si es canario, mucho más.



“Cebollitas de Guayonje”

Segundo entrante y seguimos con esos sabores de nuestros productos, *“Cebollitas de Guayonje”* de vicio, estas cebollas dulzonas muy *“al dente”*, tal como tiene que ser un entrante de esta naturaleza.

Algo que pasa mientras seguimos degustando el menú es la gente que va entrando y que, en su gran mayoría, denotan ser asiduos clientes de este restaurante tan visitado y conocido en Tenerife, esto te da una sensación de confianza de estar en el lugar apropiado, que termina resultando un plus en la visita.

Les tengo que confesar que los entrantes son importantes a la hora de una cena, realmente pienso que, los menús de degustación de 6 platos incluyendo entrantes y postre es más que suficiente para una cena.

Está claro que comer demás no causa ninguna buena sensación al final del maratón gastronómico, degustar es degustar y, saciar el hambre, son variaciones sobre un mismo tema, pero para poder hacerse una opinión de un restaurante o de un cocinero

en específico, no es necesario llevarse esa sensación de satisfacción de una llenura estomacal desmesurada. Siempre aclaro que se trata de probar, de buscar esa sensación de placer que da un buen bocado culinario.



Sabroso popurrí de gambas, calamares, croquetas y japuta

Volviendo a la mesa de El Calderito de La abuela, “*Fritos del Mar*” aquí seguimos con buen género, buena sazón y cocción, además de esos toques de nuestro recetario. Este sabroso popurrí de gambas, calamares, croquetas y japuta, tal como reza en la carta, es de esos platos que con la buena compañía que tenía en mi cena y el buen vino, te descuidas y te comes tres iguales.

Ya estábamos sobre las 10 de la noche y les repito, el menú que nos pedimos estuvo excelente sin abusar de platos tras platos, la carta de este restaurante se presta para este tipo de degustación, y esa opción me agrada.

Llega el momento de la proteína y la verdad que uno termina pensando, ¿qué plato ha sido mejor que el otro? y llegas a la

conclusión de que repetiría todos.



“Puntas de Lomo alto Angus Con foie, manzana, cebolla y papas fritas”

Pero si había que cerrar con broche de oro, esta carne, estuvo

perfecta para esto, primero que nada esa la calidad, esa cocción con un cierto sabor a brasa que tanto gusta en las carnes, *“Puntas de Lomo alto Angus Con foie, manzana, cebolla y papas fritas”* esta carne importada, debe su textura, sabor y su suavidad; de la cual puedo acotar de que, con mucha diferencia a otros cortes, a la alimentación de granos y el tipo de pastos con que se crían, nosotros la pedimos tres cuartos, a mi realmente me gusta término medio, pero había que complacer a todos los gustos en la mesa.

Un detalle es que, esta carne tiene que dejarse descongelar con mucha anterioridad para que no pierda todos sus sabores y, la nuestra, estaba perfecta.



Postre que, desde Venezuela hasta México, pasando por toda América Central y buena parte de Sudamérica, es un postre tiene una preferencia por el público latino

Para ese último sabor que nos llevamos de un menú, el postre, me trajo muchos recuerdos y, no es para menos, es un postre latinoamericano de punta a punta, *“Tres leches”*, este postre que, desde Venezuela hasta México, pasando por toda América

Central y buena parte de Sudamérica, es un postre tiene una preferencia por el público latino, así como, una inmensa cantidad de propuestas con algún rasgo personal de cada chef y de cada región, pero este, les puedo decir que me llevó directo a los mejores restaurantes de Venezuela y Colombia, en los cuales, es casi tan obligado como tener un postre de chocolate en el menú.

“El Calderito de La Abuela”

Este restaurante les puedo asegurar que es una buena cita gastronómica, sino lo han visitado pues pónganlo en agenda. Hasta el próximo YoLoProbé.