

El Concepto de Rubén Santos by Amigos Canarios del Buen Comer

Textos: **Antonio Pérez Viera**

Fotografías: **José Antonio Melián**

El Concepto de Rubén Santos nació con la expectativa de crear un espacio adecuado para los amantes de la buena mesa, para propiciar las charlas de sobremesa y la buena música, irrumpiendo muy activamente en el complicado y competitivo mundo de la restauración, con productos de mercado de cercanía y Km 0, de primera calidad, tratados con mucho mimo, buscando siempre novedosas y atrevidas propuestas, que en muchos casos evocan los recuerdos de nuestros orígenes, cuidando escrupulosamente la presentación de los platos, lo que anima a los comensales a fotografiarlos para conservar y compartir tan sublimes momentos.



Equipo del Restaurante El Concepto de “Rubén Santos”

Dispone

de una buena bodega con referencias canarias, nacionales e internacionales de vinos con historia y de producción limitada.

El Concepto de Rubén Santos abrió sus puertas en 2016 en una casa de más de 100 años de antigüedad, restaurada y decorada combinando partes originales de su época, con toques de modernidad, en varias salas con distintos ambientes, que hacen de este restaurante un lugar acogedor y con mucho encanto, ideal para una cena romántica o para una comida familiar o de trabajo.

El precio medio por persona oscila en torno a los 30 euros. Cierra los lunes y los martes.

Rubén Santos, propietario del establecimiento es un gran profesional

de los fogones, que forma parte de esa pléyade de jóvenes chefs, suficientemente preparados, con mucha formación a sus espaldas, que, partiendo de lo mejor de la cocina tradicional, saben dar un toque muy personal a sus creaciones, aplicando las más novedosas técnicas de elaboración, con influencias de diversos territorios del mundo. **Rubén** combina su labor al frente del restaurante, con la docencia en el Hotel Escuela de Canarias, sin dejar a un lado su continua formación en cursos, seminarios, masters, etc.



Amigos Canarios del Buen Comer

La bienvenida nos la dio el propio **Rubén Santos**, manifestando la satisfacción que sentía por la visita de los **Amigos**

Canarios del Buen Comer a su **Concepto**, para llevar a cabo nuestra séptima visita de 2019, explicando la evolución de su proyecto, las expectativas de futuro y una minuciosa descripción de los platos que formaban parte del menú elegido, para concluir deseándonos que disfrutáramos mucho de sus propuestas que con tanto cariño nos iban a ofrecer.

El Concepto de Rubén Santos abrió sus puertas en 2016 en una casa de más de 100 años de antigüedad, restaurada y decorada combinando partes originales de su época, con toques de modernidad, en varias salas con distintos ambientes, que hacen de este restaurante un lugar acogedor y con mucho encanto, ideal para una cena romántica o para una comida familiar o de trabajo.

A medida que los **30 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:



Selección de quesos premium



Croquetas líquidas de huevo frito y polvo de morcilla



Gazpacho con encurtidos y camarón rojo



Ensaladilla de batata yema de huevo y cherne confitado



Pulpo crujiente, mojo hervido y papa negra



Presa ibérica glaseada en salsa coreana con guarnición de chalotas y ajetes tiernos



Parchita, mango y mascarpone

Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido.

La

nota media de los distintos parámetros

resultó ser un **9,38 sobre 10,**

lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

Teléfonos: **922 875 604 y 672761680**

E-mail: ecbyrubensantos@gmail.com

Webs: www.facebook.com/derubensantos