

# El Mesón Castellano, cuna de esa sabrosa cocina de toda la vida

Decía el genial **Josep Plá**: “No he llegado jamás a comprender por qué lo nuevo, por el mero hecho de serlo, ha de ser sistemáticamente adorable”. Y es que en estos tiempos donde lo que pone es esa indeterminada **cocina** de confusión, tantas oportunistas propuestas tipo **japo**, la interminable profusión de **pizzerías** y **hamburgueserías** franquiciadas bajo la [ilusoria](#) promoción de **carnes estilo premium** y redondas ofertas, más los ya **sempiternos chinos** de factura occidentalizada, el simple hecho de pronunciar la voz **mesón** provoca en ciertas personas un **retrogusto** a viejuno, adjetivo asociado a lugar pasado de moda y obviamente desclasado.



El Mesón Castellano

Para esas tribus de foodies, instagramers, tiktokers, influencers, gurús y ese sinfín de portavoces de

extravagancias y fugaces tendencias, la cocina contemporánea se visualiza como una sucesión de imágenes por segundo, falaces suspiros de admiración y postureos varios, un mundo de modas cargado de frivolidad.

Ahora bien, “¿volverá la revolución de las cucharas y de la paciencia? Yo no tengo ninguna duda de la necesidad colectiva de buscar momentos de autenticidad en nuestras vidas digitales y veloces”, reflexiona **Benjamín Lana**, director de **Madrid Fusión** y **San Sebastián Gastronomika**.



Y es que bajo esa frenética invasión de cocinas de mil y una procedencias, inmersos en esta **globalización** que si bien es en sí misma heterodoxa riqueza también representa una amenaza para la realidad **culinaria**, se hace preciso defender la **gastronomía** de raíz, al menos por su valor de **patrimonio cultural**.

Por eso, que aún subsistan esos locales que mantienen viva la llama de la cocina tradicional, de guisos cocinados a fuego lento, calderos bien provistos y sabrosos fondos, y que tratan el producto respetando su esencia natural habrá que considerarlo todo un ejercicio de elogiabile resistencia, de abnegado rescate de lo clásico.

## El Mesón Castellano

Un capítulo sobresaliente de este compromiso, que encierra mucho de esfuerzo humano y desempeño profesional, tiene como singular protagonista al **Mesón Castellano de Santa Cruz de Tenerife**, de un tiempo a esta parte regentado por Yurena, fiel heredera del gustoso legado de su padre, **Roberto Santana**, el eterno **Rober** -tristemente fallecido el pasado mes de diciembre-, del que su hija aprendió “la pasión por el trabajo bien hecho”, que como buen maestro la aconsejó sobre el manejo de “las distintas situaciones que se presentan a diario en este oficio” y de quien recuerda su condición de hombre callado y observador, y esa enorme virtud de “ser muy buena persona y querido por su **clientela**”, confiesa.



Durante nada menos que 50 años, **Rober** fue aquella figura insustituible y referente de este local capitalino, siempre recibiendo a la gente en la planta alta, pendiente a cada detalle y con una sincera sonrisa que disimulaba bajo su poblado bigote.

Estas habilidades, ese **olfato**, no eran producto de la casualidad sino consecuencia de una sólida formación y es que allá por la segunda mitad del pasado siglo, en ausencia de **escuelas de cocina**, el afamado y elegante **restaurante La Riviera**, ubicado en la **Rambla santacruzera**, se convirtió en la verdadera **universidad gastronómica**.

**En este local titulaban por su trabajo tanto cocineros y maitres como camareros y aprendices, quienes se diplomaban en el oficio de guisar, emplatar, atender, servir... Ahí se graduó Roberto, quien en**

**1974, con la Dictadura dando ya sus últimos estertores, se lanzó a encender los fogones de su proyecto personal, de su particular sueño.**

Hoy, medio siglo después, se puede asegurar que, como aquel primer día, el **Mesón Castellano** sigue reivindicando los valores de un estilo irrenunciable que se advierte nada más traspasar el umbral, en la misma barra, el asiento del aperitivo, y donde la **caña** –fresca y bien tirada- o bien una copa de buen **vino** se acompañan con un **jamón ibérico de bellota** de la **DO Guijuelo**, un bocado único que se completa con otros **embutidos** de la misma familia (**lomo, salchichón o chorizo**), más el **queso manchego** de primera, esos **pimientos de Padrón fritos** con su **aceite** y una pizca de sal, todo un ejercicio de adivinanza entre suaves y **picantes**, o las siempre **chisporroteantes gambas al ajillo**.



Entre **picoteo** y **picoteo**, mientras los clientes van de una conversación a otra, la **Guía Repsol** les ha concedido un **Solete**, galardón que justifican así: “Situado cerca de la céntrica **Plaza Weyler** es uno de los tradicionales y longevos de **Santa Cruz**. Es un icono donde, como su nombre indica, se puede disfrutar de buena **cocina española**”.

**Ya escaleras abajo se abre a la vista un comedor sobrio pero elegante, vestido de madera y bien distribuido, donde en mesas cubiertas con mantel y servilletas de lino se acomodan los cubiertos y las copas, perfectamente alineados.**

Allí aguardan las propuestas de **cuchara: sopas, lentejas estofadas, judías con chorizo y morcilla; un abanico de**

**ensaladas** -sobresaliente la de **gulas con salmón y aguacate**– y diferentes tipos de revueltos. Los **pescados** tienen su lugar, destacando **la merluza y el bacalao** en distintas elaboraciones (a la **bilbaína**, en **salsa verde**, **al horno**), además de los siempre populares **calamares a la romana** y los **chipirones**, en su **tinta** o con **cilantro**.





VINO DE TIPO  
RIOJA  
CANTAS VINO CONDONIA  
RESERVA EN 1877  
**VIÑA  
LONDONIA**  
RESERVA

OCCHIPINTI  
**SP68**  
VINO SICILIANO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA





Pero el acento y las mayúsculas las llevan puestas las sabrosas carnes: entrecote, codillo, chuletas y chuletillas, solomillos, churrasco, rabo de buey, cordero, paletilla, de

**cortes adecuados** a sus características, jugosidad, óptimo balance de **carne y grasa**, precisos **puntos de cocción**, **texturas tiernas...**

El capítulo dulce lo encabeza otro clásico, **la crema catalana**, **crema pastelera** cubierta con una **capa de azúcar caramelizado** en la superficie que le da ese **contraste crujiente** que tanto gusta. También se ofrecen los míticos **huevos moles**, **Moises de chocolate** o la refrescante **papaya con naranja**.

**La calidad de la bodega está plenamente asegurada. Roberto Santana hijo, bodeguero integrante del Grupo Envínate y un enólogo de nariz privilegiada, se ha encargado de diseñar una equilibrada carta que cubre un amplio arco en cuanto a tipos, referencias y precios.**

Sin duda, el **Mesón Castellano** es de esos lugares que atesora **sabores con alma**. Ya desde los tiempos de la naciente democracia, años antes de que **España** se asomara a **Europa**, su **chuletón de ternera de Ávila** ha representado todo un **símbolo de clase**, un [corte de distinción](#), elaborado a **la parrilla** y con una pizca de **sal gruesa**, más su **guarnición** y el plus del ambiente y el servicio, una **carne** que ahora se ha visto desplazada por los nuevos gustos del **Angus** o el **Wagyu japonés**.

También se remonta en el tiempo el sencillo deleite de esa singular **mayonesa de alioli**, de factura casera, imprescindible para untar en **pan** y como parte de una gran variedad de **platos**, ya sean **ensaladas de verano** o complemento de algunas **carnes**.





La denostada **casquería** tiene en los **callos a la madrileña** uno de los valores de este **restaurante**, un plato de **estilo tabernario** que está presente en **la carta** desde los **inicios**,

aunque no todos los estómagos lo aceptan; bien **cocinado**, con ese **sabor intenso**, ligeramente **picante** y servido bien caliente se eleva a la categoría de **manjar**.

Con todo, y como sentenciaba el **gran crítico gastronómico Cristino Álvarez**, el recordado **Caius Apicius**: “Al final, habrá que recordar esa obviedad casi perogrullesca de que lo que interesa no es la **cocina** nueva ni la vieja, sino... **la buena cocina**”.

(Mesón Castellano, calle Callao de Lima, 4, esquina a la plaza Weyler, Santa Cruz de Tenerife; lunes, martes y domingo, de 13:00 a 16:00; jueves, viernes y sábado, de 13:00 a 16:00 y 20:00 a 24:00 horas; tfno.: 922 27 10 74).