

‘Flamboyán’, el proyecto más personal de Aday Estévez

De las nuevas aperturas en **Tenerife**, una de las más interesantes y que bien merece la atención, es el [Restaurante Flamboyán](#). Este proyecto, nacido de la pasión y la trayectoria del chef [Aday Estévez](#), representa su incursión más personal en el mundo de la gastronomía. Tras años de superar desafíos y explorar diversas facetas culinarias, **Estévez** ha encontrado en **Flamboyán** el escenario ideal para plasmar sus inquietudes y experimentar sin límites, en un espacio que fomenta la creatividad y la evolución constante.





Desde la entrada, el restaurante comienza a seducir los sentidos. Una pequeña huerta de hierbas aromáticas saluda a los comensales, liberando en el aire fragancias frescas que

anticipan la riqueza de sabores que se encuentra en el interior. Este aroma a naturaleza, combinado con la brisa suave que atraviesa el entorno de 12.000 m² de exuberante vegetación, prepara el espíritu para una experiencia gastronómica que va más allá de lo esperado.

La carta de **Flamboyán**, lejos de encasillarse en un tipo de cocina concreta, es el resultado de un extenso estudio que incorpora productos locales y de temporada, reflejando un propuesta versátil y dinámica. **Estévez** se mueve con soltura en este espacio, destacando especialmente en la preparación de platos de mar, donde su habilidad para realzar el sabor natural de los ingredientes brilla con luz propia.

Aunque el restaurante se encuentra dentro del **Parque Vacacional Edén en Puerto de La Cruz**, su entrada autónoma, acompañada de un parking exclusivo, garantiza que los comensales puedan disfrutar de su visita sin necesidad de transitar por las instalaciones del hotel.



Al cruzar el umbral de **Flamboyán**, se percibe un ambiente que

celebra la simplicidad sin pretensiones. El restaurante, 100% exterior, destaca con una decoración que simula una terraza moderna, decorada con muy buen gusto. La estética es elegante y funcional, evitando protagonismos innecesarios para enfocar toda la atención en la calidad de los platos y el servicio. Este diseño sin pretensiones, permite que la experiencia gastronómica sea la verdadero protagonista, resaltando la maestría de **Aday Estévez** en un entorno que armoniza perfectamente con su visión gastronómica.





Mientras esperamos al chef, optamos por un vermut de elaboración propia que actúa como un preludio para lo que está por venir. Este vermut despliega una complejidad aromática correcta, donde se entrelazan notas herbales y especiadas con sutiles matices cítricos. Su sabor equilibrado, con un toque de dulzura que suaviza su ligera amargura, despierta los sentidos y prepara el paladar para la experiencia gastronómica que nos aguarda.

Para acompañar la comida, elegimos el **Vino Blanco Paisaje de las Islas de Bodegas Tajinaste**, una auténtica joya de viñedos de **Los Realejos, Tenerife**, una región con una tradición vitivinícola que data de 1497. Este vino blanco, elaborado con **Malvasía Aromática (85%)** y **Marmajuelo (15%)**, se caracteriza por su fermentación en barricas de roble francés durante cinco meses, lo que le confiere un perfil enriquecido con notas sutiles de vainilla y especias.



En mesa, la experiencia comienza con una serie de entrantes que establecen el tono para una comida notable, y uno de los elementos que destaca es la mantequilla de leche de cabra con gofio y plátano. Este acompañamiento se distingue por combinar tres ingredientes profundamente arraigados en la gastronomía de las islas: el gofio, la leche de cabra y el plátano.

La mantequilla de leche de cabra es cremosa y rica, un perfecto contraste con la textura arenosa del gofio que aporta un toque de rusticidad y profundidad. El plátano, en pequeños trozos crujientes que han sido previamente deshidratados, añade una dulzura sutil que equilibra y enriquece el perfil de sabores. Esta combinación refleja la habilidad de **Estévez** para innovar y su respeto por las tradiciones locales, fusionando ingredientes autóctonos de una manera novedosa y auténtica, ofreciendo con algo tan simple, una introducción intrigante a su estilo gastronómico.





A continuación, le sigue una reinterpretación de un clásico canario: unos chicharrones de morena con gofio. Inspirada en los típicos y famosos chicharrones canarios, esta receta lleva la tradición un paso más allá al sustituir la corteza del cerdo por la morena frita, un pescado muy apreciado en las islas.

El origen de esta receta reside en la antigua práctica de aprovechar al máximo la corteza del cerdo, un ingrediente humilde pero lleno de sabor. Y para quienes no estén familiarizados con el gofio, es una harina de cereal previamente tostado y luego molido, que puede ser de millo, trigo o una mezcla de ambos, y que forma parte fundamental de la gastronomía canaria.

En manos de **Estévez**, este plato se convierte en una auténtica expresión de la cocina canaria y para un buen comienzo, no podía faltar el guiño a la cocina del mar con la que tanto se identifica y en la que Aday trabaja 'como pez en el agua'. Los chicharrones ofrecen una textura crujiente que se deshace en

la boca, liberando un sabor intenso y salino que transporta directamente a la costa canaria.

El contraste entre la suavidad interior del pescado y la capa crujiente que lo recubre se equilibra con el sabor ligeramente dulce y ahumado del gofio, aportando un matiz único y profundo. Este plato es un reflejo perfecto de la cocina de Estévez: una propuesta que, sin pretensiones, rinde homenaje a la tradición canaria y una sensibilidad gastronómica afinada por años de experiencia.



El siguiente plato, el **pan bao con carne mechada de carrillera de ternera**, aguacate y pico de gallo, es un clásico que no falla, aunque menos sorprendente que otras propuestas del menú. Bien equilibrado en sabores, con la miel de palma añadiendo un toque dulzón que realza la melosidad de la carne y logrando una combinación acertada para quienes buscan un bocado sabroso.



Los **tacos de chipirones** representan un capítulo notable en la propuesta de **Estévez**, un plato que, pese a su aparente sencillez, revela una técnica refinada y una ejecución

precisa. Al primer bocado, el aroma fresco de la albahaca y el cilantro, en los que se ha macerado el chipirón, nos transporta a un jardín de hierbas mediterráneo junto al mar, donde el frescor de las plantas se fusiona con la brisa marina. El chipirón, tierno, crujiente y pleno de sabor, se convierte en la base perfecta para un tartar de gambas meticulosamente ejecutado, que aporta una suavidad y delicadeza que se funden en el paladar.

La salsa barbacoa marina, elaborada a partir de una demi-glace de pescado y mariscos, es la joya que corona de este bocado. Su sabor profundo y ligeramente ahumado crea una armonía que realza cada ingrediente, elevando la experiencia a un nuevo nivel. Cada bocado es como una inmersión en el océano, donde los sabores del mar se presentan en su forma más pura y equilibrada, ofreciendo una explosión de frescura y complejidad.

Aunque este plato aún no está en carta, ya se vislumbra como una propuesta que marcará un hito en la cocina de **Estévez**. Actualmente en fase de pruebas, el chef trabaja en desarrollar sus propias tortillas, un reto que promete elevar aún más la experiencia. Las tortillas tradicionales utilizadas hasta ahora, no alcanzan la maestría de los demás componentes del plato, y su reelaboración podría ser el toque final para perfeccionar esta ya impresionante creación.











A nuestro lado, con atención al detalle, se prepara una mesa de servicio, como un ritual que antecede a la llegada de un **meloso de ternera**. El arroz, cocido al punto exacto, es flambeado en la mesa, lo que le otorga un distintivo sabor ahumado. La ternera, extremadamente tierna, se desaha integra perfectamente con el arroz, y es aquí donde la precisión técnica y la meticulosa presentación revelan otra de las debilidades de **Estévez**: su pasión por los arroces, una pasión que se refleja en la sobriedad y profundidad de cada elaboración donde bien se halle un grano de de este codiciado cereal.



Para cerrar la comida, una magistral **tarta de manzana deconstruida** ofrece un broche de oro a la experiencia. La tierra de galletas de mantequilla, la crema pastelera, la manzana caramelizada y la pasta filo de canela se ensamblan en una combinación espectacular. Cada componente del postre aporta una textura y sabor únicos: la tierra crujiente contrasta con la suavidad de la crema pastelera, mientras que la manzana caramelizada y la pasta filo añaden notas de dulzura y especias. Los puntos de arándano no solo aportan un toque de color, sino que también equilibran los sabores con su acidez, creando una experiencia tanto visualmente deslumbrante como deliciosamente equilibrada, dejando una impresión duradera y placentera.