

El restaurante Caprichos de La Gomera se traslada a la Playa de la Cueva

No se trata de una decisión caprichosa. Después de unos cuantos años viviendo en el **Paseo Fred. Olsen**, en un coqueto local con terraza situado a la salida del puerto de San Sebastián, el **restaurante Caprichos de La Gomera**, regentado por **Fabián Mora China**, cambia de emplazamiento, pero tan sólo unos pasos más allá.

El lugar elegido para continuar con su singular estilo de cocina está ubicado en la **Playa de la Cueva** -ciento cincuenta y siete metros cuadrados de local más dos terrazas, de 76 y 48 metros cuadrados respectivamente-, un balcón alargado al **Atlántico** con unas vistas sencillamente espectaculares y desde donde se contempla una de las mejores panorámicas del [Teide](#). Y aunque se trata de una playa urbana a la que se accede por un paseo, el lugar rezuma tranquilidad y desprende un encanto especial.



Playa de la Cueva La Gomera

El edificio lo impulsó el Ayuntamiento capitalino que levantó la infraestructura, concebida como un bar-restaurant, entre 1996 y 1997. Durante casi tres décadas, el local ha vivido los vaivenes del deterioro y la erosión del tiempo, hasta que en marzo de 2023 concluyeron los trabajos de remodelación de este inmueble de titularidad pública para a continuación licitarlo para su explotación, recuperando un espacio emblemático.

A lo largo de estos días y hasta tanto se acomoda la que será su nueva casa, **Fabián Mora** continuará brindando su [cocina](#) momentáneamente en las instalaciones del **Club Náutico de San Sebastián de La Gomera**, en la calle Castillo del Buen Paso.

Fabián Mora, madera de cocinero

De padre carpintero, Fabián se crió entre el olor a maderas cortadas, el ronqueo de los serruchos, la aspereza de las lijas... De chico soñaba con ser ebanista, pero la enseñanza de este oficio se impartía en Valencia, un imposible para aquella

modesta familia con siete hijos.

No obstante, la casualidad quiso que su mejor amigo lo animara a sumarse a clases de cocina. Fue entonces cuando tras elaborar unos **creppes** se convenció de que aquello le gustaba y que además no se le daba nada mal, mientras la influencia de su madre, ama de casa y **gran cocinera**, obró el milagro y lo enganchó a **la cocina**, marcando con cariño el primer paso de su futuro profesional.



Tras culminar sus estudios, Fabián volvió de nuevo a medir la línea del horizonte, ansioso como estaba por conocer y descubrir qué había más allá de la mar. Por entonces sonaba mucho aquello de la nueva cocina vasca, pero él quería paladear lo dulce, **la pastelería**, y la mejor academia del momento estaba en León, donde precisamente se especializó. A continuación, los caminos lo llevaron a Madrid y al País Vasco, en busca de los grandes mitos de **la cocina**, y tras nutrirse de experiencias, de vuelta a la Isla.

De Casa Conchita a restaurante Caprichos

de La Gomera

Contaba 22 años y ya era **jefe de cocina** cuando tomó el relevo de Concepción Trujillo, Conchita la de Arure, que jubilada le cedió el testigo del **restaurante Casa Conchita**, abierta en 1948 y una seña de identidad. Allí asombró con su particular jeito y su frescura, dándole un vuelco a la gastronomía de la Isla desde el conocimiento y la raíz, rescatando e interpretando con ingenio el olvidado **recetario tradicional de La Gomera** para ofrecer una carta novedosa que recuperaba sabores y técnicas olvidadas.

Después montaría **el Caprichos**, su primer referente **gastronómico** de entidad, que tendría continuación en **Caprichos de La Gomera**, dando vida a una cocina desenfrenada y divertida donde el producto local de la Isla **Colombina** es el protagonista principal.



Fabián se ha convertido en un endemismo gomero. Y a pesar de que lo han tentado en multitud de ocasiones, nunca ha querido moverse de su querida isla. Y allí sigue.

Sabores autóctonos

Con un **Solete de la Guía Repsol**, en su carta están reflejados todos los años que Fabián ha estado investigando, rebuscando en recetas antiguas y rescatando testimonios de la tradición oral, con el resultado de unos productos aderezados con un punto divertido y de formas sorprendentes.









En **Caprichos de La Gomera** se puede saborear el verdadero **almogrote**, elaborado a mano, esa pasta hecha con **quesos sobrantes** a los que se le añade **mojo rojo**; el mítico **caviar gomero**, una preparación con caballa que hunde sus raíces a principios del siglo XX en la desaparecida **conservera de La Rajita**, a base de huevas de caballa cocinadas en sal y una mezcla de **aceites vegetal y de oliva** y madurada un mes en la lata, ofrecida como una pasta ligera, para untar; el fritolay de morena, para el que Fabián toma la manera de limpiar este pescado del norte de **Gran Canaria**, enrollando la piel que convierte en **chips** acompañados con un **alioli de gofio**, o la **ensalada de caballa**, presentada con sus lomos cocinados al vapor de agua de mar sobre unos callaos, que se sirven con una base de aguacate y frutos rojos.

Como considera que una buena comida debe despedirse con un buen postre, **Fabián Mora** ofrece la autóctona **Leche asada**; crema de mango con mousse de **Baileys**; **Biscuit de higo** con

chocolate y miel; Gofio ente mieles...