

El Restaurante tinerfeño Moral logra el Big Gourmand el mismo día que cumplía cinco meses

Habrà quien lo interprete como el resultado de la mágica conjunción de los astros y también quien lo considere una consecuencia de la más pura de las casualidades.

El hecho es que el restaurante Moral se alzaba ayer con la distinción **Bib Gourmand de la Guía Michelin** -que se concede a establecimientos que [sirven](#) una **cocina de calidad** a precios contenidos- y lo hacía coincidiendo con el día en el que se cumplían cinco meses desde su apertura.



El Restaurante Moral

El equipo que forman **Icía Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde**, pareja en lo profesional y lo sentimental, recibió la noticia en su domicilio -ayer disfrutaban de jornada de descanso-, que

fue celebrada con la lógica alegría pero bien **masticada** y **digerida**, no en vano ya conocen el sabor de **las mieles** del triunfo, ese estado emocionalmente siempre efímero, cuando oficiando en los fogones del **restaurante Poemas by Hermanos Padrón**, en el **Hotel Santa Catalina de Las Palmas**, conquistaron una **estrella**.

Lo cierto es que sí sorprende cómo a pesar de su juventud ya atesoran cierto bagaje, una madurez que los ayuda a interpretar en su justa medida las claves del complejo mundo, muchas veces ilusorio y artificioso, que rodea el espectáculo de la alta cocina.

Con todo, sí llama la atención esa fulgurante progresión para una propuesta personal y recién nacida -han sido nominados al premio **cocinero revelación por Madrid Fusión**-, concebida sin urgencias, **plato a plato** y servicio a servicio; diseñada desde un **concepto** sin ataduras ni clasificaciones, ajena a modas y tendencias, y que responde al principio de **disfrutar** del oficio, poniendo sobre **la mesa** sus propias ideas, y trabajado además como un [negocio](#) bien ajustado y dimensionado a sus posibilidades, por lo tanto objetivamente sostenible.



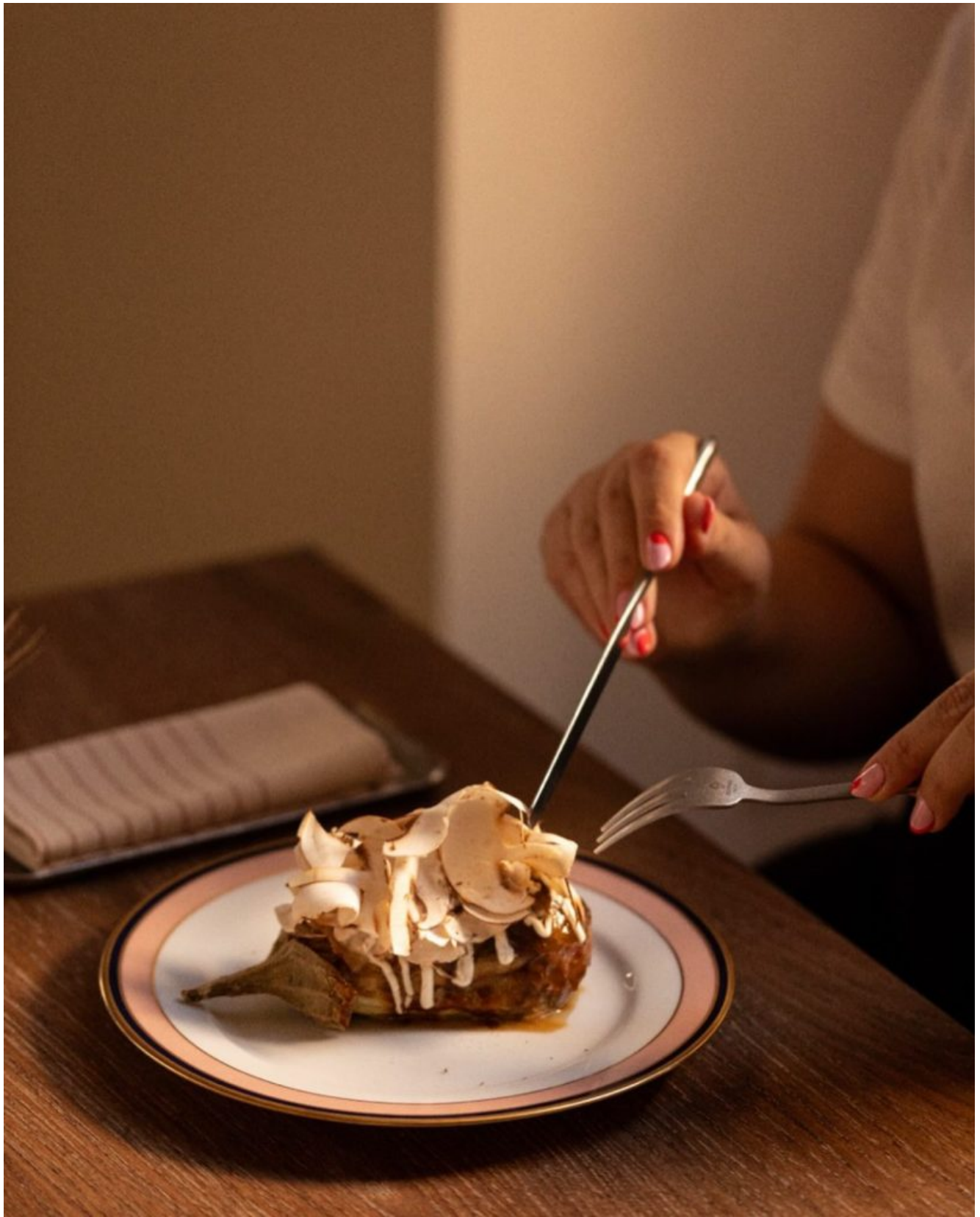




La aparición de Moral en la capital

tinerfeña no ha pasado desapercibida. La gente de Santa Cruz -calificada como una clientela generalmente difícil- se deshace en elogios hacia una apuesta gastronómica que se nombra repetidamente por las esquinas, salta a menudo en cualquier conversación y se comparte como un feliz descubrimiento.

Fue hace solo cinco meses cuando **Ic**íar y **Juan Carlos** abrieron ilusionados las puertas de su casa, un inmueble centenario, testigo del tiempo, un espacio en el que han conservado rasgos originales de su identidad y han acomodado con [cariño](#), apenas **siete mesas** y un ambiente acogedor, de carácter coqueto y doméstico, que envuelve al **comensal**.





Con una **carta** que se lee de un vistazo y una **bodega** en la que algunos **vinos** buscan todavía su sitio, sorprenden por el manejo de las técnicas, el conocimiento del **producto** y, sobre todo, por el atrevimiento de unas **propuestas** de factura actualizada pero con hondas **raíces tradicionales**. Santa Cruz

está de enhorabuena. El talento cocina aquí mismo, en la capital.