

El Sol de El Lajar de Bello ya brilla en el Golf Las Américas

Esta es la historia de un viaje que rememora épocas pasadas, los tiempos de aquellos desplazamientos humanos, migraciones interiores desde las zonas de medianías hacia la costa en busca de El Dorado que ya anunciaba el incipiente turismo que aterrizaba encandilado por ese paradisíaco sur.

En este episodio, el éxodo es reciente y ha partido desde el barrio aronero de La Camella, después de una historia de 14 años y dejando atrás la cada vez menos transitada, por antigua y fuera de las nuevas rutas Carretera General, también las huellas de unos conos volcánicos ya apagados o las tierras de labor tristemente abandonadas para sumergirse, autopista hacia abajo, en ese microcosmos llamado Las Américas.

Exilio

Este ha sido un 'exilio' ingrato que ha durado unos cuantos meses de calendario, pero que se ha sentido muy adentro, como toda una vida, cuajado de sinsabores y bañado en lágrimas, pero afortunadamente aderezado con puñados de ilusión y duro trabajo, hasta que por fin el restaurante El Lajar de Bello ya cuenta con nuevo local, luciendo flamante casa en el corazón de la moderna Arona y al abrigo de la apacible calle Landa Golf número 1, junto al Hotel Green Garden Resort, guiado por el brillo de su Sol Repsol.



El tiempo parece ahora detenido y sin mirar atrás, acaso para no acabar convertido en una inanimada estatua de sal, el **chef Alejandro Bello** presume en voz alta de contar con el **mejor equipo humano y profesional**, un grupo de hombres y mujeres que

ha seguido fiel a un **proyecto gastronómico** y vital.

Y aunque en apariencia los espacios puedan reproducirse hasta el mínimo detalle -la inteligencia artificial parece haber llegado para copiarlo todo- es lo [emocional](#) el factor diferencial que mantiene vivos los **valores verdaderamente inimitables**: una filosofía de trabajo en **cocina aderezada** con un cuidado estilo en sala, fundamentos propios e irrenunciables, sostenidos por el rincón de la memoria: **la poderosa razón de la identidad**.

Con todo, Alejandro Bello no se deja seducir por ilusiones y armado de sensatez, abierto a su clientela nacional de siempre y al visitante que ahora es vecino, anuncia que El Lajar de Bello mantiene la carta y también los precios.

Entre otros platos, el **gazpacho de mango**; la particular **ensaladilla de papa antigua de Tenerife**; la **burrata de Gran Canaria ahumada con compota de tomates asados**; **ensalada de kata de tomates ecológicos y aguacate de Tenerife**; una **trilogía de túnidos canarios** (tartare, escabeche, tataki); la **gamba canaria al natural con majado de caña santa, musgo y cóidium**; el **steak tartare de solomillo 'à l'ancienne'**; el **rejo de pulpo a la brasa con roto de papas antiguas, mojo artesanal y nuestro vinagre macho**; el **lomo de vieja con crema de rancho canario y mojo verde**; o la **paletilla de cordero lechal a 65º** y terminado al horno durante 16 horas.



Sopa de Chocolate Blanco



Nuestra Ensaladilla



El Lajar de Bello

A estos platos se añaden creaciones que son producto del [desempeño profesional](#), Ensalada de jareas, lapas, burgados y papa antigua con vinagre macho; la tortilla líquida con papa

negra, yema y trufa melanosporum; el croissant de atún rojo y ensalada coleslow, la vieira sobre escacho de aguacate de Tenerife y chutney de vegetales; la lasagna «Alejandro» de carne de cabra, queso 'media flor' y bechamel de cabra; la gran lubina atlántica Aquanaria con salsa de naranja y endivia asada o el arroz caldoso de bogavante, además de elaborados postres, una ponderada carta de vinos y el agasajo de los cócteles.

Ya han marchado los primeros servicios y las puertas de El Lajar de Bello están abiertas de par en par, de lunes a sábado entre las 13:00 y las 22:30 horas, con servicio telefónico de atención al público en el Telf: 922 690 416.